SINCE 1902

ELLE GOURMET

Hearst Italia, via Roberto Bracco 6,
20159 Milano - tel. 0266191

Direttore responsabile
Massimo Russo

A cura di
Alessandra Pon
apon@hearst.it

Vicedirettore vicario
Elena Mantaut

Impaginazione
Emmegi Group Srl

In redazione
Elena Canziani (photoeditor)
Désirée Paola Capozzo (attualità e web)
Duna Gallone (coordinamento grafico)
Gloria Ghiara (attualità)
Cristina Negri (coordinamento grafico)
Valentina Porzio (photoeditor)
Marta Saladino (moda e lifestyle)

Hanno collaborato
Roberto Croci, Viola Cajo De Cristoforis, Monica Marelli, Camilla Rocca, Anita Sciacca, Costanza Sigismondi, Fernanda Schenkel Thomas

Segreteria, amministrazione e borderò
Roberta Tutone, Tiziana Maccarini e Salvo Sarcì

Elle Gourmet n.11 / dicembre 2023
Periodicità: semestrale
Mensilità fascicolo: dicembre 2023
Direttore responsabile: Massimo Russo
Prezzo di copertina: 2,00 euro
Editore: Hearst Magazines Italia SpA, via Roberto Bracco 6, 20159 Milano.
Titolare Marchio:
Hachette Filippacchi Press S.A.
Stampa: TIBER S.p.A.
via Della Volta, 179 – Brescia (BS)
Printed in Italy
Fotolito: Emmegi Group Srl
Distributore per l'Italia e per l' Estero Press-di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. – 20054 Segrate (MI)
ISSN 2531-7989 ELLE GOURMET
Registrazione: d.Leg.Nr 276 del 11 novembre 2016 presso il tribunale di Milano
Pubblicità: concessionaria esclusiva Hearst Magazines Italia Spa, via Roberto Bracco 6, 20159 Milano

In copertina. Lebkuchen, i biscotti speziati al miele dell'Alto Adige. Trovate la ricetta di Stefano Cavada a pag. 98. Foto: Valentina Solfrini.

24

IN QUESTO NUMERO

16

14

a cura di Alessandra Pon

GETTY IMAGES

CHE FESTA *di rapa!*

Ha vissuto i suoi 15 minuti di celebrità - social - alla Andy Warhol, perché ingrediente clou del *"risotto Barbie"*, ispirato al film campione di incassi della regista Greta Gerwig dedicato all'iconica bambola Mattel. La sua web reputation, però, non è solo frutto di un trend del momento, ma ha solide radici nel terreno florido e rigoglioso dei superfood. La rapa rossa o barbabietola, così versatile in cucina da esser consumata cruda o cotta, è infatti sul podio culinario dei palati healthy - grazie al suo basso valore calorico (solo 20 calorie per 100 grammi) e le capacità antiossidanti - e dei più sportivi, sedotti dai benefici rimineralizzanti e ricostituenti. Ideale anche nei centrifugati, per un'iniezione di vitamine, flavonoidi e antociani, a cui deve l'intenso colore rosso cardinale, regala quel tocco flamboyant altamente scenografico a ogni piatto. Dicasi *fil rouge*...

à la MILANESE

Un omaggio alla città che l'ha accolta, come una madre. È la dedica che la designer e stilista JJ Martin scrive nel suo libro *Mamma Milano*, che ora diventa anche il nome di una collezione di articoli décor firmati *La Double J*. Porcellane e biancheria per la tavola (e non solo) che riprendono le linee architettoniche dei palazzi meneghini, i motivi geometrici dei cancelli in ferro dei tipici cortili e si fondono con i gelsomini che profumano gli angoli più romantici della città. *ladoublej.com*

ARC(H)I BUONO!

Una latta natalizia da collezione custodisce il panettone tradizionale glassato realizzato da Andrea Tortora con la farina *Sua Altezza Molino Pasini*. Progettata da AMDL CIRCLE, studio multidisciplinare fondato da Michele De Lucchi, è un'opera d'architettura che richiama una *wunderkammer* marmorea immaginaria, piccola e affollata "stanza delle meraviglie". Si può acquistare sull'e-shop del brand e il ricavato della vendita della limited edition sarà devoluto a CasaInsieme onlus. Gusto, arte e condivisione: il dono perfetto. *molinopasini.com*

ALLA CORTE DEL RE

Appuntamento in piazza Roma a Modena il 9, 16 e 17 dicembre per celebrare zampone e cotechino Modena Igp, eccellenze del territorio, come Massimo Bottura, chef e guest star. *modenaigp.it*

Un countdown very hot

Se amate aspettare il Natale in modalità *coozy* (leggi: divano, serie tv, coperta & tisana), arriva il calendario dell'Avvento dei vostri sogni. Griffato Pompadour, ha 25 finestrelle per altrettanti infusi dai nomi evocativi: *Cielo di stelle*, *Caldo abbraccio*, *1001 Notte* e, novità 2023, *Fiocchi di neve*, con ibisco, mela, rosa canina, aroma di meringa, panna, lamponi e foglie di stevia. Last but not least, con ogni acquisto si sostiene l'Associazione SOS Villaggi dei Bambini. *pompadour.it*

IL GUSTO DI SFOGLIARE

Da collezione il volume *The Art of Manufacture: Alain Ducasse* (Assouline), per uno sguardo esclusivo dietro le quinte dello chef ultrastellato. Per curiosi: *Contorno - né primo né secondo* (Guido Tommasi Editore), opere e ricette di un collettivo di professionisti del food veg-fan.

Seguendo la stella...

...che ci porterà religiosamente e allegramente a tavola. Il "miracolo" si compirà per piccoli e grandi *pasta lovers*, perché la cometa si accende in versione sweet & finger food, farcita a piacere con mousse salate o dolci e guarnita con olive o meringhe e mirtilli rossi. È la capsule collection *Cometa* di pasta 3D firmata *BluRhapsody®*, che per l'occasione festiva lancia anche il formato alberello di Natale (entrambi disponibili in una Xmas Box total white con scritte dorate sul sito *blurhapsody.com)*.

POLLO IL CAMPESE ARROSTO, CON ARANCE BIOLOGICHE, CIPOLLE ROSSE E SENAPE DI DIGIONE

Ingredienti per 4 persone: 1 busto di pollo I*l Campese Amadori*, 4 cucchiai di marmellata di arancia, 4 cucchiai di senape di Digione, 2 cucchiai di olio evo e 2 di aceto di vino rosso, sale, 1 cipolla rossa, 4 arance biologiche.
Preparazione: preriscaldate il forno a 180° C. Mettete il pollo e le cipolle in una pirofila. In una ciotola, unite la marmellata, la senape, l'olio e l'aceto e mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Versate il condimento ottenuto sul busto del pollo, distribuendolo in modo uniforme. Salate e infornate per 30 minuti. Tagliate a metà le arance biologiche, disponetele in forno accanto al pollo e terminate la cottura per altri 60 minuti. Una volta sfornato, coprite con carta stagnola e fate riposare per 15 minuti. Servite il pollo insieme alle arance e al sugo di cottura.

Consigli e ricette sul canale Buon Appetito! di amadori.it

NEW restò

Fusioni ad arte o di gusto alpino, tavole in carrozza e salotti gourmand. **Indirizzi** da instant booking!

Vertical taste

Quel che viene definito il "Salotto di Bolzano", si illumina non solo per le feste entrando nell'olimpo della guida Michelin. Stiamo parlando di **Zur Kaiserkron**, all'interno di Palazzo Pock, orchestrato dall'ingegnoso chef Filippo Sinisgalli. La sua visione? Una cucina sostenibile a chilometro zero, con l'**orto verticale** per la coltivazione idroponica di insalatine e germogli. Fior di cooltura gastronomica. *ristorantezurkaiserkron.it*

Un treno chiamato desiderio (di sapori)

Prossima fermata? Il piacere sopraffino, anzi express, da degustare sul **binario del lusso**. La storica Stazione Internazionale di Canfranc, nei Pirenei aragonesi, è stata infatti trasformata dal Gruppo Barceló in **Canfranc Estación**, hotel sostenibile e de luxe, con tanto di ristorante ricavato in due antiche carrozze degli anni '20. Solo pochi posti a sedere per elitari commensali pronti ad assaporare un indimenticabile viaggio gastronomico. *barcelo.com*

(S)punti di fusione

Traslazione di un ruspante **alpeggio elvetico** nel cuore di Torino, con gli stessi inconfondibili sapori di montagna. Si chiama **Fondoo**, ed è un tempio votato a molteplici interpretazioni di due classici conviviali. La raclette, con ben dieci varietà di formaggi da far sciogliere su tradizionali fornelli scaldati da candeline, e la fondue, piatto forte, e nazionale dal 1875, servita in un pentolino di ghisa detto *caquelon*. Da farci il filo... *info@fondoo.ch*

RINASCIMENTO CULINARIO

Vernissage gourmand e simposio design. Arte e gusto diventano fusion in **Strozzi Bistrò**: alcova fiorentina per i vivaci palati intellò di Palazzo Strozzi. *strozzibistro.com*

LA DAME *du jardin*

Farm to **spark(ling) table.** Innesto culinario per Veuve Clicquot che con *La Grande Dame* solletica il palato grazie a experience culinarie *pétillantes*

di Alessandra Pon e Marta Saladino

1. Coppia di fatto e ad effetto. Veuve Clicquot brinda alla sua *Garden Gastronomy*: una sinergia spumeggiante tra vino e cibo che vede i migliori chef del mondo sublimare *La Grande Dame*, sposando la filosofia della Maison votata all'"ortocooltura" nel giardino culinario di Verzy, cuore dello storico vigneto di Veuve Clicquot. Un inno alla terra e ai suoi frutti in un percorso dal piatto alle bollicine. **2.** Enrico Crippa, chef tristellato di Piazza Duomo ad Alba, sorprende i palati con inaspettati azzardi vegetali. **3.** Il giapponese Tadayoshi Kimura, di Teppanyaki, portavoce di una cucina super stagionale che ruota attorno a *Kyo-yasai*, le tradizionali verdure di Kyoto diverse ogni periodo dell'anno. **4.** "In giro per boschi, prati e giardini", si chiama così la creazione dello chef Emmanuel Renaut, di Flocons de Sel. Una gastronomia *de jardin*, dalla terra al piatto, proprio come le uve de *La Grande Dame*. **5.** Ars bibendi ma anche vocazione ai migliori abbinamenti fusion french-giapponesi per lo chef di Meli Melo, Hironori Sato. **6.** Elogio della semplicità zen culinaria con i peperoni marinati dello chef Kanji Kobayashi. **7.** Lo chef Davide Guidara, de I Tenerumi, e il suo estro audace che mescola foraging e sapori siciliani. **8.** Ravioli di calendula, con zucca blu d'Ungheria, acqua di pomodoro e foglie di fico macerate: una delle delicatessen della chef Amélie Darvas. **9.** La bucolica visione gourmande (nonché stellata) di Amélie Darvas, chef di Äponem, ricavato in un ex presbiterio, dove la natura di ogni portata è come bio comanda.

COURTESY VEUVE CLICQUOT

Escapismo per foodtrotter de luxe. Dallo slalom di sapori d'alta quota a quelli più ruspanti di campagna, surfando coast-to-coast o in urban break. Buon viaggio!

di Anita Sciacca

GOURMET *shopping*

XMAS Grand Tour

Peak of taste

1. Home-made, la box *Christmas Cookies* con stampino e mattarello decorativo, Marcato (44,90 euro). **2.** Puro piacere, il calendario dell'avvento 24 giorni di golosità con cioccolatini assortiti, Valrhona (22,90 euro). **3.** Fai da te, la ghirlanda con pompon da realizzare con il kit diy, TabbyandTweed (50 euro). **4.** Per choco-lovers, la confezione regalo *La Cruz* con tavolette di cioccolato fondente e bianco con diversi ingredienti e percentuali, Amedei. **5.** Eden sostenibile, la confezione natalizia di mele *Val Venosta* da ordinare online, con box in materiale riciclabile al 100 per cento, lasaporeria.it. **6.** Tree hug, il copricuscino ricamato con nappe decorative, Westwing Collection (34,99 euro). **7.** Buono per davvero, il biscotto natalizio realizzato nel laboratorio artigianale Mondo di Laura per CasAmica Onlus (donazione minima 12 euro). **8.** In quota, la bottiglia di spumante *Brut Peak Nat*, Erste-Neue (21,50 euro). **9.** Come un trofeo, la scultura di cervo in ferro dorato realizzata a mano, Alterego (3.420 euro). **10.** Mini gourmand, il vasetto di Nutella da 30 gr vestito a "festa", Ferrero (1,49 euro). **11.** Indispensabile, il macina pepe in legno di ulivo lavorato a mano, ISSIMO (66 euro). **12.** Tradizionali, i piatti *Cortina* in porcellana con decori naturali e tartan, Tognana (94,90 euro il servizio da 18 pezzi).

Natale sulla **cresta dell'onda** culinaria. Il Mediterraneo seduce le feste con raggi solari, opulenza siciliana e sapori marinière. Per un tuffo *out of the blue*

Mare magnum

1. Edizione speciale, la bottiglia di *Arte Langhe Rosso Doc* con l'etichetta artistica realizzata da una delle studentesse dell'*Accademia Albertina Belle Arti* di Torino, Domenico Clerico. **2.** Effetto mat, la testa di moro da appendere, della collezione *Mediterranea*, Henriette (35,30 euro). **3.** Party girl, il cofanetto *Golden Box* con champagne *Bollinger Brut Special Cuvée*, caviale *Beluga Siberian* e cucchiaino di madreperla, Caviar Giaveri (480 euro). **4.** Modalità acquario, il pesce di vetro da appendere all'albero decorato con glitter, &Klevering (14,95 euro). **5.** Marinaretti, i tovaglioli di lino con bordo orlato, Los Encajeros (66 euro). **6.** Inebriante, il panettone al limoncello con limoni canditi, Cioccolato Gourmet (22 euro). **7.** Inno alla maiolica, lo spremiagrumi *Blu Mediterraneo* di Smeg & Dolce&Gabbana (599 euro). **8.** Per sognatori e naviganti, il gioco di legno con magneti *Esnaf Toys* parte della guida ai regali di Natale di Homo Faber. **9.** Pescato del giorno, con i piatti d'alluminio *Fish* disegnati da Paola Navone, Serax (118 euro). **10.** Solare, la pigna di ceramica decorata a mano, Ceramica Bevilacqua (184 euro). **11.** All inclusive, il tubo dedicato al *World Pasta Day* con una confezione di spaghetti, un vasetto di cacio e pepe e una forchetta di legno, Rustichella d'Abruzzo (11,90 euro).

Sweet lake, anzi cake. Il languore sfila sul lago con delicatessen a tinte pastello, accessori zuccherini e decori acquerello dal fascino un po' rétro

Dolci acque...

1. Abbinamenti unici, il panettone *Lamponi e Cioccolato Gianduia*, Bottega Balocco (14,50 euro). **2.** Forme organiche, il vassoio *Albura* realizzato per Doppia Firma con strati di legno Alpi e griffato Patricia Urquiola, Bottega Ghianda. **3.** In movimento, il vaso in vetro soffiato *Arabesque* ispirato alle figure del balletto, Serena Confalonieri (600 euro). **4.** Iconica, la poltrona *ROUND D.154.5* disegnata da Gio Ponti, Molteni&C. **5.** Eccellenze del territorio, la box regalo con bottiglia di olio extravergine *Laudemio Frescobaldi e* pasta *Tirrena*, Laudemio Frescobaldi (39 euro). **6.** Sotto una buona stella, il presepe del maestro vetraio Massimo Lunardon, Treccani. **7.** A ritmo lento, la casseruola in ghisa vetrificata, Le Creuset (da 279 euro). **8.** Romanticismo à la carte, il piatto della collezione *Cruise 24* con motivo *Butterfly Around The World* di Pietro Ruffo, Dior Maison (250 euro). **9.** In musica, il panettone fragole e cioccolato bianco della collezione in collaborazione con l'*Archivio Storico Ricordi* per il 210° Anniversario Verdiano, Giovanni Cova & C. (25,70 euro). **10.** Peccati di gola, il cioccolatino *Boule d'or* con ripieno di crema al caramello, Zàini (2,99 euro). **11.** Prezioso, il calice da vino in cristallo *Cadence*, Saint Louis (155 euro). **12.** Edizione speciale, la planetaria della serie *Design Blossom*, KitchenAid (929 euro).

NATALE 2023
servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it
BRANDANI®
ITALIAN STYLE

Convivio agreste e sfizi bucolici. La tavola è un déjeuner sur l'herbe con echi fiabeschi, ruspanti dettagli e "folletti" da giardino. Per banchetti secondo natura

Country charme

1. Per regine del bbq, il grembiule di cotone stampato, Andrea Fontebasso 1760 (24,70 euro). **2.** Stile liberty, l'*Amaro Erbe e Spezie* nato da un'acquavite meditativa dal carattere speziato, Bonaventura Maschio (32 euro). **3.** Origami, la decorazione in carta a forma di mela da appendere all'albero, Broste Copenhagen (7,90 euro). **4.** Fiabesco, lo gnomo *Oliver* in ceramica della collezione *Bosco Magico*, Thun (39,90 euro). **5.** Evergreen, il torrone friabile con *Nocciole Piemonte IGP*, Relanghe. **6.** Siesta bucolica, la poltrona lounge *X* con struttura in legno di quercia e seduta di rattan, &Tradition. **7.** Da favola, la candela con cuori e base dipinta a mano, Bitossi Home (40 euro). **8.** Selvatica, la brocca in ceramica dipinta a mano a forma di topolino, Quail (30 euro). **9.** Note fruttate, il *Prosecco Extra Dry Millesimato* dal color giallo paglierino, Ponte1948 (9,50 euro). **10.** Porte-bonheur, il piatto da portata *Hollie* in ceramica smaltata dalla forma irregolare con bacche, pungitopo e vischio, Bloomingville (49,90 euro). **11.** Per un'organizzazione perfetta, il planner pensato per le feste di natale, Martha Brook (30 euro).

Edonismo metropolitano per palati upper class. Il minimalismo urbano si veste a festa con tocchi dorati, griffe-à-manger e pezzi design. Fashion dining

City life

1. Blasonati, i tagliolini all'uovo con tartufo stesi a mano, Peck (20 euro). **2.** Affinato, l'extra *Brut Monsignore Alta Langa* con l'etichetta firmata dall'artista Francesco Clementi, Monsignore. **3.** Domus aurea, la pentola *Deep Pot* con finitura dorata, Mepra (771,95 euro). **4.** Raffinato, il kit di utensili per la pasta fresca in legno di noce canaletto, Marcato. **5.** Da fiaba, lo schiaccianoci maxi formato in poliresina, Villeroy & Boch (49,90 euro). **6.** Illustrati, i sottobicchieri in porcellana con dettagli dorati, Jonathan Adler (74,99 euro). **7.** Grafica, la tovaglietta americana patchwork in pelle, Promemoria. **8.** Preziosa, la grappa *Oro di Mazzetti* con microscaglie di oro alimentare, Mazzetti (33 euro). **9.** Griffato, il panettone con luccicante glassa al cioccolato Gold, nocciole Igp Piemonte e granella, Moschino per Martesana (69 euro). **10.** Bar privé, la macchina da caffè automatica *Seria 5400 LatteGo* per preparare fino a 12 diverse bevande con caffè e latte, Philips. **11.** Etereo, il calice della collezione *Tutu* in vetro lavorato a mano, Ichendorf Milano.

Secret garden. Staycation nel berceau per un dolce ozio gourmand, tra poltrone dandy, vini da meditazioni e vezzi d'antan. Lussi en plein vert

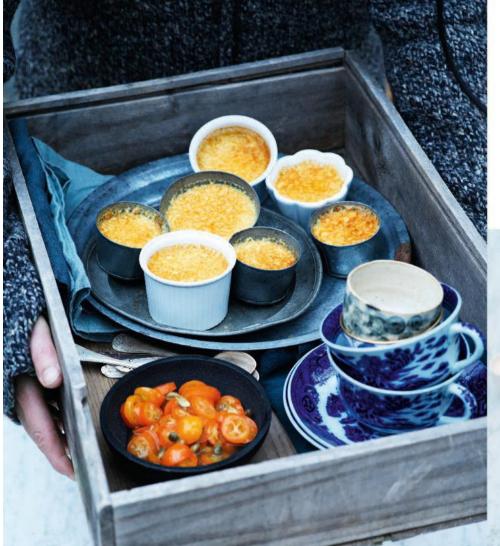
Jardin des merveilles

1. Edizione limitata, la bottiglia di *Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva* con cassetta di legno ed etichetta firmata dall'artista Agostino Iacurci, Masciarelli. **2.** Cortesie per gli ospiti, i sottobicchieri dorati, Maisons du monde (5,98 euro). **3.** Abbinamenti irresistibili, la confezione *Magica Unione* con praline Solena di cioccolato fondente e Amarone e una bottiglia di *Amarone della Valpolicella Docg*, Zenato (80 euro). **4.** La natura è servita, con il piccolo contenitore in ceramica *Taac* a forma di carciofo, Cassina. **5.** Onirica, la candela ricaricabile *La forêt rêve* con essenza di ylang-ylang, vaniglia e gelsomino, Diptyque (220 euro). **6.** Performante, il bollitore elettrico *Wolf Gourmet* con doppia parete termica e comandi One Touch per una temperatura precisa, Sub-Zero distribuito da Frigo2000. **7.** Senza tempo, il piatto in porcellana della collezione *Oriente Italiano* nella nuova variante Aurum d'oro zecchino, Ginori 1735 (360 euro). **8.** Dulcis in fundo, il panettone *Albicocca e Zenzero* dello Chef Filippo Sinisgalli e Il Palato Italiano, presso il Ristorante Zur Kaiserkron (38 euro). **9.** Archi-brindisi, con il calice in cristallo e vetro intagliato, Reflections Copenhagen (538 euro). **10.** Fascino nobile, la poltrona *Jacques* con base in metallo dalla finitura bronzo, Minotti.

giardino D'INVERNO

Il bianco è *de riguer*: dalle candele alle superfici della mise en place ai morbidi cuscini e soffici plaid in ecofur dell'arredo.

Benefico **effetto serra** per un pranzo con vista su candide distese e verdi innevati. Il **calore si sprigiona** da ogni dove. Ed è subito festa

foto & styling di Susanna Blåvarg/Taverne/Living Inside - *ricette di* Susanna Fyring Liedgren

BOCCIOLI DI FIORI NEI BICCHIERINI E VASSOI DI LEGNO PER SERVIRE

PANE AL SESAMO CON ARANCIA, FORMAGGIO CAPRINO, OLIVE E MIELE

Ingredienti per 12 pani piccoli: 25 g di lievito fresco, 4 cucchiai di olio evo, 3 dl di acqua a 37°C, 1 cucchiaio di miele, 2 cucchiaini di sale marino in scaglie, 2 cucchiai di semi di sesamo, 360 g di farina integrale, 150 g di formaggio caprino, 2 arance, 2 cipolle rosse, 60 g di olive nere, rametti di dragoncello o timo.
Preparazione: sciogliete il lievito in un terzo dell'acqua, aggiungete metà del miele e metà dell'olio, il sale e l'acqua rimanente. Unite poco a poco la farina e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare coperto da un canovaccio per 40 minuti. Impostate il forno a 220°C. Spolverate un po' di farina sul piano di lavoro e dividete l'impasto in 12 pezzi. Date a ciascuno una forma rotonda e piatta e disponete su una teglia con carta da forno. Lasciate lievitare coperto da un canovaccio per 30 minuti. Con le dita delle mani un po' infarinate, fate delle piccole cavità nell'impasto. Sbucciate e tagliate a fettine sottili le arance, la cipolla rossa e il formaggio a fette, e distribuite sui panini aggiungendo le spezie. Irrorate con olio, miele e cospargete con sale. Cuocete in forno per 10 minuti o fino a quando saranno dorati e il formaggio si sarà sciolto.

> **L'HOT DRINK SI SERVE FUORI, PRIMA DI SEDERSI A TAVOLA**

DRINK MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Ingredienti per 4-6 bicchieri: 1 mango maturo, 1 dl di latte di cocco, 2 arance, 2 frutti della passione, sciroppo d'acero, un goccio di rum, sciroppo d'acero (facoltativi).

Preparazione: sbucciate e tagliate a pezzetti il mango, frullatelo con il latte di cocco fino a ottenere un composto omogeneo. Spremete le arance e mescolate il succo con la miscela di mango e latte di cocco; se serve, diluite con un po' d'acqua o altro succo. Tagliate a metà il frutto della passione, prelevate la polpa e mescolatela con il succo. Scaldate e servite in bicchieri resistenti al calore, aggiungendo rum se lo si desidera o dello sciroppo d'acero a piacere per un po' più di dolcezza.

POLENTA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti: 0,5 g di zafferano, 2 cucchiai di burro, 8 dl di acqua, 120 g di polenta, sale, 60 g di mascarpone, 60 g di parmigiano grattugiato.

Preparazione: in una pentola, rosolate lo zafferano nel burro. Aggiungete la polenta e l'acqua bollente leggermente salata. Lasciate cuocere per 5 minuti fino a ottenere una crema. Incorporate il mascarpone, metà del parmigiano e mescolate. Completate con il restante parmigiano insieme a una noce di burro e lasciatela sciogliere. Servite calda o tiepida.

Se la neve non è
perfettamente spalata
o è solo appena caduta
la magia del luogo
aumenta.

‘NEI PIATTI CONSISTENZE VELLUTATE E UN TOCCO DI PICCANTE PER SCALDARE L’ATMOSFERA’

ZUPPA DI CAROTE CON ARANCE, GREMOLATA AL TIMO E CRÈME FRAÎCHE

Ingredienti per 4 persone: 750 g di carote, 2 cipolle, 2 cucchiai di olio evo, 1 lt di brodo vegetale, 2 arance, 1–2 spicchi d'aglio, 2 cucchiai di timo fresco tritato, 4 rametti di prezzemolo, 1 cucchiaino di scaglie di peperoncino, 200 g di crème fraîche, sale, pepe nero macinato fresco.

Preparazione: sbucciate e tagliate le carote a pezzi e affettate finemente la cipolla. In una padella, scaldate la cipolla nell'olio fino a renderla morbida e trasparente. Aggiungete la carota e il brodo e lasciate cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Rendete la zuppa cremosa con l'aiuto di un frullatore a immersione. Tritate finemente l'aglio e il prezzemolo. Grattugiate la buccia d'arancia. Mescolate con aglio, prezzemolo e timo. Spremete il succo di entrambe le arance. Scaldate la zuppa e versatevi il succo d'arancia, sale e pepe a piacere. Incorporate la crème fraîche, tenendo un cucchiaio da parte da finire in top. Cospargete con la gremolata, il peperoncino in scaglie.

CRÈME CARAMEL E KUMQUAT MARINATI

Ingredienti per 4-6 persone: 65 g di zucchero, 2 cucchiai di acqua, 1/2 lt di latte, 1/2 baccello di vaniglia, 85 g di zucchero, 150 g di panna fresca, 3 uova, 4–6 stampini da forno, 4 o 5 kumquat, 2 cucchiaini di zucchero, cardamomo q.b.

Preparazione: preriscaldate il forno a 175°C. Portate a ebollizione lo zucchero e l'acqua in un pentolino. Non mescolate, ma inclinate la padella per uniformare il caramello. Lasciate che diventi dorato. Versatelo caldo negli stampini e girateli per far sì che si distribuisca uniformemente. Disponete gli stampini su una teglia alta rivestita con carta da forno. Scaldate il latte con il baccello e i semi di vaniglia. Lasciate riposare, poi eliminate il baccello. Montate la panna e l'uovo fino a ottenere una schiuma ariosa, versatevi il latte e mescolate. Filtrate il liquido in un colino. Distribuite il composto sullo zucchero caramellato negli stampini e infornate, aggiungendo acqua bollente nella teglia fino a coprire metà degli stampini. Fate cuocere per 35 minuti.
Il composto dovrà risultare gelatinoso. Lasciate raffreddare completamente in frigorifero, preferibilmente tutta la notte. Tagliate i kumquat a fette e fateli bollire in un po' di acqua e cardamomo per 5 minuti. Aggiungete lo zucchero e lasciate bollire per altri 10 minuti fino a quando lo zucchero diventerà sciropposo. Lasciate raffreddare. Servite insieme al crème caramel.

POLLO ALLO SHERRY CON ARANCE, ALLORO E FICHI

Ingredienti per 4-6 persone: 1 pollo intero, 1 cucchiaio di senape di Digione, 1/2 dl di olio evo, 1 aglio, 2 arance, 6 fichi, 2 dl di vino Sherry (o Marsala), 4 foglie di alloro, sale e pepe nero macinato fresco.

Preparazione: per la marinata, mescolate la senape con l'olio, due spicchi d'aglio tritati, lo sherry, il succo e la buccia grattugiata di un'arancia, sale e pepe. Tagliate l'altra arancia a spicchi, riempiendo l'interno del pollo con i pezzi insieme alle foglie di alloro e agli spicchi d'aglio rimasti. Mettete il pollo in una ciotola capiente e versatevi la marinata, lasciandolo riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Di tanto in tanto girate il pollo nella marinata. Impostate il forno a 200°C. Disponete il pollo su una griglia da forno con una teglia sotto e riversatevi sopra la marinata. Fate cuocere per 15 minuti a temperatura alta. Poi aggiungete intorno al pollo i fichi tagliati a metà, abbassate la temperatura a 175°C e lasciate cuocere per altri 45 minuti, irrorando di tanto in tanto con la marinata. Sfornate e lasciate riposare per 10 minuti.

a cura di Alessandra Pon - *styling* Marian Montoro - *foto di* Marie Sjöberg

dolci INGANNI

Niente è come sembra... Mai come in questa occasione sarete felici di esservi sbagliati o di avere creato l'illusione perfetta. **Dessert? No, trompe-l'oeil**!

MUFFIN DI MAIS, BROCCOLI E GAMBERETTI

Ingredienti per 8 muffin: 80 g di broccoli, 100 g di gamberi puliti, 200 g di latte, 150 g di farina, 1 uovo, 1 cucchiaino di lievito, 1 pizzico di sale e pepe, 40 g di mais in scatola, salsa aioli, qualche stelo di erba cipollina.

Preparazione: preriscaldate il forno a 200°C. Lessate i broccoli per 10 minuti, scolate, lasciate raffreddare e tagliateli a pezzetti. Nel frattempo fate rosolare i gamberi fino a doratura, toglieteli dal fuoco, tritateli e metteteli da parte su un piatto con carta assorbente. Sbattete il latte con la farina, l'uovo, il lievito, sale e pepe. Aggiungete i broccoli, i gamberi tenuti da parte e il mais ben scolato. Disponete dei pirottini di carta negli stampini da muffin e distributevi il composto. Infornate per 20 minuti finché l'impasto non si sarà rassodato. Quando si saranno raffreddati, decorate ogni cupcake con un cucchiaio di aioli e l'erba cipollina tritata.

SFONDO: @MTBACKGROUNDS. STOVIGLIE: WWW.CEBEYCERAMICS.COM

CLAFOUTIS DI SCALOGNO, SPINACI E POMODORINI

Ingredienti per 6 persone: 250 g di scalogno, 50 ml di acqua, 120 g di spinaci, 200 g di pomodorini ciliegini, 3 uova, 50 g di farina, 1/2 cucchiaino di zucchero e 1/2 di sale, 250 ml di panna fresca, pepe nero, burro per lo stampo.

Preparazione: cuocete lo scalogno in una padella coperta con un filo di olio e acqua per 10 minuti. Unite gli spinaci e continuate la cottura per altri 5 minuti, poi eliminate l'acqua in eccesso in uno scolapasta. Preriscaldate il forno a 180°C. Ungete uno stampo per quiche con il burro e disponetevi scalogno, spinaci e pomodorini. Sbattete le uova con la farina setacciata, poi lo zucchero, il sale e la panna. Versate il composto sulle verdure, facendo attenzione a non coprirle in modo da creare l'effetto clafoutis. Infornate per 20-25 minuti o finché non inizia a dorarsi.

Il vino più adatto: un blend "aristocratico" (firmato marchesa Bona Frescobaldi) di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, che si esprime in gusto setoso e palette di sottobosco. *Collazzi 2018* di Tenuta Collazzi (Toscana), da servire a temperatura ambiente.

FLAN DI CAROTE E PATATE DOLCI CON NOCCIOLE E FORMAGGIO CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone: 150 g di patata dolce cotta, 100 g di carote a dadini, 200 g di latte, 3 uova, 1/2 cucchiaino di cannella, 50 g di nocciole pelate e tritate, sale e pepe nero, burro per 4 stampini, 20 g di parmigiano grattugiato, 100 g di panna acida.

Preparazione: bucherellate più volte la patata dolce con una forchetta, avvolgetela nell'apposita pellicola e cuocete nel microonde per 8 minuti alla massima potenza o finché sarà tenera. Lessate le carote per 5 minuti, scolate e mettete da parte. Sbucciate la patata doce e frullatela con latte, uova e cannella. Aggiungete le carote, 15 g di nocciole, un pizzico di sale e pepe e mescolate fino a ben amalgamare. Ungete gli stampini con il burro, distribuitevi il composto e cuocete a bagnomaria in forno per 40 minuti a 160°C. Rivestite una teglia con carta da forno e stendetevi sopra uno strato non molto spesso di parmigiano. Cuocete in forno a 200°C o fino a quando il formaggio si sarà sciolto e inizierà a dorarsi. Togliete dal forno e lasciate raffreddare. Servite i flan tiepidi con sopra un cucchiaio di panna acida, spolverizzate con il resto delle nocciole tritate e decorate con un pezzetto di formaggio croccante.

Il vino più adatto: un Gewürztraminer in purezza di notevole "profondità" (affinato in un'ex miniera), che sprigiona sentori di petali di rosa e papaya. *Kastelaz 2015 Silberstollen* di Elena Walch (Alto Adige), da servire a 10-12°C di temperatura.

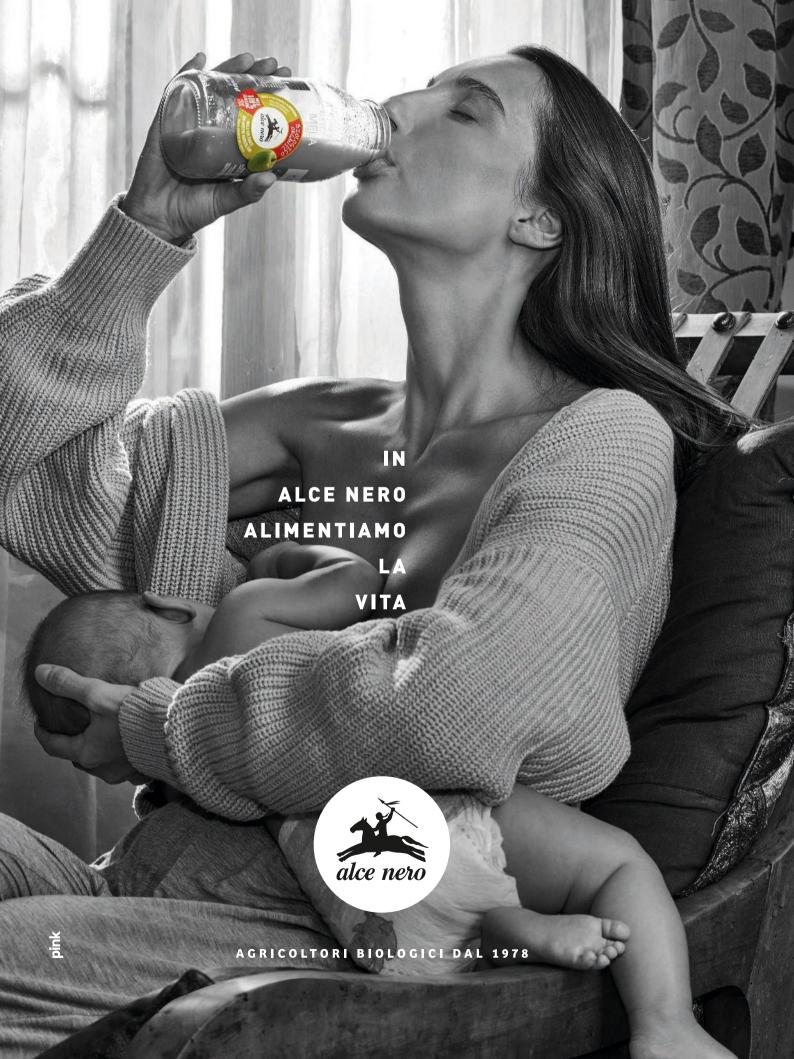
"L'EFFETTO È PROPRIO QUELLO DELLA BUCHE DE NOËL, PASTA BISCUIT AL CACAO FUORI E PANNA DENTRO"

ROTOLO DI BARBABIETOLA RIPIENO DI CREMA ACCIUGHE E CAPPERI

Ingredienti per 6 persone:
225 g di barbabietola cotta,
1/2 cucchiaino di cumino macinato,
25 g di burro, 4 uova (albumi e tuorli separati), sale, pepe nero,
400 g di crema di formaggio,
30 g di acciughe, 10 capperi, crescione.

Preparazione: preriscaldate il forno a 190°C e coprite una teglia con carta da forno.• Schiacciate la barbabietola cotta, aggiungete il cumino, il burro e i tuorli. Mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo. In un'altra ciotola, montate gli albumi a neve ferma. Incorporateli poco alla volta al composto di barbabietole, mescolando con molta attenzione dal basso verso l'alto. Stendete poi sulla teglia, creando uno strato sottile e infornate per 15 minuti. Lasciate raffreddare finché non potrete maneggiare la torta: tagliate i bordi e arrotolate poco alla volta, rimuovendo la carta in modo che si raffreddi nella forma arrotolata. Avvolgete con un panno e lasciate raffreddare completamente. Nel frattempo schiacciate le acciughe e i capperi insieme alla crema di formaggio. Distribuite sulla torta e riarrotolate. Conservate in frigorifero fino al momento di servire. Accompagnate con crescione e decorate con altri capperi.

QUASSÙ
DOVE NUOTANO I SOGNI
LA RIGENERAZIONE
SI FA SUPERBA

IN
ALCE NERO
ALIMENTIAMO
LA
VITA
alce nero
AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978
pink

SWEET *dreams...*

Non causano la carie, sono ricchi di antiossidanti, alcuni hanno zero calorie e sfumature esotiche: sono i **dolcificanti naturali**. L'alternativa allo zucchero o ai dolcificanti è tutta green: dalle foglie, ai frutti, ai baccelli

di Monica Marelli

1 POLVERE DI LUCUMA

È ottenuta dall'essiccazione del frutto della lucuma, originaria delle regioni subtropicali dell'America Latina, in particolare del Perù. È apprezzata per il suo sapore dolce e il profilo nutrizionale: ricca di fibre, carboidrati, betacarotene, vitamine B1, B2, B3 e B5, di sali minerali come potassio, ferro, calcio e fosforo, niacina. Chi l'ha assaggiata sostiene che il suo sapore ricordi il caramello, altri invece suggeriscono una via di mezzo fra il mango e l'albicocca.

Una curiosità Ottimo il contenuto di xantofille, una famiglia di carotenoidi responsabili del colore giallo della lucuma e che possono svolgere un'azione antiossidante protettiva per gli occhi.

Come si usa In tutte le preparazioni che richiedono zucchero. Ma la ricetta ad hoc è il gelato peruviano: frullare 1/2 tazza di polvere di lucuma, 100 g di yogurt greco, un pizzico abbondante di vaniglia in polvere, una manciata di anacardi lasciati in ammollo mezza giornata, un cucchiaio di sciroppo d'acero, un bicchiere d'acqua. Tenere in freezer per una notte prima di servire.

3 MIELE

Questo grande classico non è solo un dolcificante, ma spesso una medicina naturale piena di virtù, soprattutto per i malanni invernali che colpiscono la gola dato che contiene sostanze antimicrobiche. È composto essenzialmente da acqua, fruttosio e glucosio, ma presenta tracce di enzimi, aminoacidi, vitamine del gruppo B, vitamina C, minerali e antiossidanti con proprietà antinfiammatorie. Non bisogna esagerare con il consumo perché ha un alto indice glicemico (60) e il fruttosio contenuto tende ad alzare i trigliceridi nel sangue. La dose ideale giornaliera: non più di 2-3 cucchiaini al giorno.

Una curiosità Ogni ape, per produrre un chilo di miele, percorre ben 150mila km, quasi quattro volte il giro della Terra, facendo circa 60mila voli di andata e ritorno dall'arnia ai fiori.

Come si usa Esistono decine di varietà di miele. ma in cucina il più versatile è sicuramente il Millefiori. Si sposa benissimo con il gelato, i pancake e la macedonia, la preparazione di dolci e biscotti ed è buonissimo in compagnia dei formaggi stagionati. Insolito e gustoso il tocco nelle insalate miste, per esempio a base di finocchi, pinoli, arance, pomodori secchi e olive, per un twist agrodolce.

2 ZUCCHERO DI DATTERO

È ottenuto dalla disidratazione e polverizzazione dei datteri. La polvere così ottenuta ha circa il 30% in meno di calorie (ma l'indice glicemico, invece, è circa 70, come lo zucchero bianco) e abbondanti fibre e minerali (potassio, magnesio, ferro) perché per ricavarla si usa tutto il frutto.

Una curiosità Uno studio pubblicato dal *Journal of the American Dietetic Association* ne ha rivelato la notevole capacità antiossidante, paragonabile a quella di alcuni frutti antiossidanti per eccellenza, come il pomodoro.

Come si usa Sostituisce lo zucchero bianco in un rapporto 1:1. Dato il sapore che ricorda il caramello, non va aggiunto a tutti i dolci. Bene nelle torte e nei pani speciali (facendo attenzione perché assorbe più acqua grazie alle fibre), nel caffè e nella cioccolata calda oppure spolverato sui dolci da forno già cotti e sui cereali. Sconsigliato nelle creme più delicate, come quelle all'uovo.

4 XILITOLO DI BETULLA

È un dolcificante naturale estratto dalla corteccia di betulla, sempre più popolare grazie al suo sapore gradevole. Isolato per la prima volta nel 1890, fu utilizzato per produrre alimenti adatti ai diabetici dato il suo indice glicemico molto basso (7) rispetto allo zucchero bianco (60-70). Ha una struttura chimica simile a quella dello zucchero da tavola, ma un contenuto calorico decisamente inferiore: circa la metà. E non è finita: lo xilitolo non è fermentato dai batteri orali, quindi non contribuisce alla formazione di carie.

Una curiosità Come additivo alimentare è indicato in etichetta con la sigla E967, in particolare nelle gomme da masticare e caramelle, ma anche nei dentifrici.

Come si usa Basta sostituire lo zucchero bianco con la stessa quantità di xilitolo. Attenzione però: non nei dolci che richiedono l'aggiunta di lievito perché ne impedisce l'azione. Bene anche nelle bevande calde e fredde. Ultima raccomandazione: non esagerare nelle quantità perché ha un'azione lassativa.

‘LA STEVIA, PIŪ DOLCE DELLO ZUCCHERO, NON HA CALORIE’

5 SCIROPPO DI YACON

Dolce e viscoso, è ottenuto dalla radice della pianta Yacon (*Smallanthus sonchifolius*), originaria delle Ande. Il succo poi è filtrato e l'importante è che sia fatto evaporare a bassa temperatura (controllare sulla confezione), in modo che mantenga inalterate tutte le sue proprietà. Contiene infatti vitamine, minerali e anche un'importante concentrazione di inulina, una sostanza prebiotica utile per il benessere del colon perché sostiene lo sviluppo di batteri "buoni". È costituito soprattutto da acqua e fornisce circa un terzo delle calorie dello zucchero bianco. Si trova anche in polvere.

Una curiosità Ha un indice glicemico basso (11) e il contenuto di frutto oligo-saccaridi favorisce l'assorbimento di calcio, magnesio e fosforo.

Come si usa Il sapore ricorda quello dell'uva passa, dei fichi o delle prugne secche. Il suo uso ideale in cucina è per le bevande, calde o fredde, ma si può trovare un buon compromesso anche nei dolci da forno (seppure oltre i 70°C si perdono tutte le sue proprietà benefiche). Attenzione: lo sciroppo di yacon può stimolare eccessivamente l'intestino e causare gonfiore proprio perché è ricco di fibre: meglio non superare i 4-5 cucchiaini al giorno.

GETTY IMAGES

6 VANIGLIA IN POLVERE

Si ottiene essiccando e poi polverizzando finemente le bacche di vaniglia, i nerissimi frutti dell'orchidea selvaggia originaria del Messico (ma oggi la produzione maggiore avviene in Madagascar). Il suo sapore dolce è dovuto a un mix di 40 sostanze aromatiche, su cui domina la vanillina, che tra l'altro ha proprietà antinfiammatorie e antibatteriche. La bacca intera invece ha proprietà antisettiche, calmanti e antiossidanti.

Una curiosità Il suo profumo aiuta ad attenuare la sensazione di fame. Se amate utilizzare i baccelli in cucina, occhio alla scelta: quelli di qualità non sono troppo rigidi né troppo molli. Il trucco è arrotolarli attorno a un dito: se si spezzano, meglio lasciar perdere.

Come si usa Un quarto di cucchiaino di polvere di vaniglia corrisponde a un baccello di vaniglia e può aromatizzare 500 ml di liquido o un impasto da 500 g di farina. Tocco principe di ogni dolce, si può aggiungere anche ai piatti salati come la carne al forno o la focaccia.

7 STEVIA REBAUDIANA

È una pianta erbacea che cresce principalmente in Paraguay e in altre regioni dell'America Latina. Le foglie sono ricche di composti chiamati glicosidi steviolici, che rendono i suoi estratti fino a 300 volte più dolci dello zucchero da tavola. Oltre al potere dolcificante, i glicosidi steviolici hanno un'altra virtù: non hanno calorie e non vengono metabolizzati dall'organismo, per cui non impattano sui valori glicemici.

Una curiosità Negli ultimi anni sono stati fatti molti test , scagionandola completamente dalla pessima, infondata nomea: non è tossica né cancerogena. Alcune ricerche hanno messo poi in evidenza che contrasta l'ipertensione e ha un'azione protettiva per il pancreas.

Come si usa Si trova in diverse forme, tra cui estratto liquido (ideale per creme e salse), polvere (perfetta per impasti a base di farina) e foglie secche (lasciate in infusione nelle tisane un po' amare). È importante notare che il suo sapore è più intenso dello zucchero, quindi si deve utilizzarne di meno: 30 g di stevia sostituiscono 100 g di zucchero bianco. In Rete si trovano diverse tabelle per la sostituzione con le relative dosi.

Happy&veg CHRISTMAS!

Scordatevi menù punitivi e insapore. Anche **senza arrosti e dolci burrosi** la tavola sarà un **trionfo** di portate, una più sorprendente dell'altra

di Kaisa Nieminen - *floral designer* Hanna Piippo
foto di Katri Kapanen/House of Pictures/Living Inside

ZUCCA INTERA RIPIENA DI FUNGHI E SPINACI

Ingredienti per 6-8 persone:
1 zucca butternut; *per il ripieno*: 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 200 g di champignon o funghi selvatici, 55 g di noci, 1/2 cucchiaino di paprika in polvere, 1 cucchiaino di timo secco, 1/2–1 cucchiaino di sale, 200 g di spinaci freschi, 1/4 di cucchiaino di noce moscata grattugiata, 350 g di filetti di peperone arrostito.

Preparazione: dividete in due la zucca e privatela dei semi. Mettete le metà sulla leccarda con il lato affettato rivolto verso il basso e cuocete in forno a 170°C per circa 50 minuti o fino a quando saranno morbide. Fatele raffreddare un po' e svuotatele lasciando un certo margine ai bordi, in modo che in cottura non si rompano. Utilizzate la polpa di zucca per la torta di carote (cfr. pagine seguenti) o altre preparazioni. Sbucciate e tritate le cipolle e soffriggetele nell'olio per un paio di minuti. Aggiungete i funghi tritati e continuate la cottura finché il liquido non sarà evaporato e i funghi avranno preso un po' di colore. Unite le noci tritate e gli spinaci sciacquati, condite con paprika, timo e sale e lasciate che si assorba completamente l'acqua. Grattugiate la noce moscata, mescolate e controllate il gusto. Distribuite i filetti di peperone lungo le pareti delle zucche, farcite con il ripieno e sollevatele una sopra l'altra. Legate con lo spago da forno e cuocete per altri 20 minuti. Servite con cavoletti di Bruxelles semplicemente spadellati e con il gratin di radici al formaggio (cfr. pagine seguenti).

GRATIN DI RADICI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 6-8 persone: 5 barbabietole, 1 patata dolce, 5 pastinache, 1 cucchiaio di timo secco, 400 g di doppia panna, 120 g di parmigiano, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di pepe nero; *in superficie*: 60 g di parmigiano, 80 g di groviera, timo fresco.
Preparazione: sbucciate gli ortaggi a radice. Tagliateli a fettine sottili, meglio se con la mandolina. Mettete ogni tipo di verdura in una sua ciotola. Distribuite in ciascuna 50 g di panna, 30 g di parmigiano e un pizzico di timo. Condite con sale e pepe. Mescolate bene. Versate il resto della panna in una teglia unta d'olio insieme allo spicchio d'aglio tritato. Disponete gli ortaggi a radice in file nella teglia. Condite la superficie con sale e pepe e spolverate con il parmigiano, il groviera a dadini e fpglioline di timo.
Il vino più adatto: uno storico pinotage, ricco di sfumature dal tè nero ai datteri, all'affumicato. *Stellenbosch Pinotage* di Neethlingshof (Sudafrica), da servire a 15-20°C di temperatura.

ARANCE ESSICCATE

Ingredienti: 2 arance, zucchero a velo.
Preparazione: tagliate le arance a fette di circa 3 mm. Disponetele sulla leccarda rivestita di carta da forno. Setacciatevi sopra un po' di zucchero a velo. Cuocete in forno a 75°C per 3-4 ore. Lasciate poi lo sportello del forno socchiuso in modo che l'umidità possa fuoriuscire. Con la stessa tecnica si possono essiccare fettine di limone o lime.

"CON UN FILO O DELLO SPAGO E FETTINE DI AGRUMI ESSICCATE, ECCO LA GHIRLANDA PROFUMATA"

Brezza di bosco sulla tavola grazie ai rametti di pino sparsi ad arte lungo tutta la tovaglia.

INSALATA DI LENTICCHIE E SALSA ALLO YOGURT

Ingredienti per 6- 8 persone: 1/2 kg di carote, 1,5 lt di acqua, 2 cucchiai di sale marino, 200 g di lenticchie verdi, 1 cipolla, 1 foglia di alloro, 100 g di formaggio feta, 60 g di mandorle, aneto fresco, prezzemolo in foglie; *per la marinata*: 2 cucchiai di olio di canola, 2 cucchiaini di aroma di affumicatura a freddo, 1 cucchiaino di aceto di vino bianco, 1 cucchiaino di sale;
per la salsa allo yogurt: 100 g di kefir 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di succo di limone, 2 cucchiai di prezzemolo in foglia, 2 cucchiaini di aneto, 1/2 cucchiaino di sale.

Preparazione: pulite le carote e bollitele in acqua salata per 20 minuti. Togliete e lasciate raffreddare. Affettatele poi sottili e tenete da parte in un contenitore. Per la marinata, amalgamate tutti gli ingredienti con l'olio e versate sulle carote, mescolando delicatamente. Coprite con pellicola e lasciate a marinare al freddo per 48 ore. Nel frattempo cuocete le lenticchie risciacquate. Mettete nell'acqua la cipolla tritata, l'alloro e il sale e cuocete per circa 20 minuti, fino al dente. Scolate. Per la salsa, mescolate l'aglio e le erbe tritate con il succo di limone e il sale. Disponete le lenticchie su un piatto da portata, sopra le carote, la feta grattugiata e le mandorle tritate. Decorate con erbe aromatiche. Versatevi sopra la salsa o servite eparatamente.

“LA POLPA DELLE VERDURE NON SI BUTTA MAI! DIVENTA UN DELIZIOSO SFORMATO O DESSERT”

TORTA DI CAROTE

Ingredienti per 8-10 persone:
800 g di carote, 3 cucchiai di olio, 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 di pepe nero macinato fresco, 1 panetto (600 g) di pasta sfoglia o un foglio grande quanto la teglia; *per farcire*: 1 cucchiaio di olio, 1 cipolla, 1 cucchiaino di paprika e 1 di cumino in polvere, 500 g di zucca, 1/2 lt di brodo vegetale; *per imburrare*: latte di mandorla; *per il top*: sciroppo d'agave o miele, timo fresco, nocciole.

Preparazione: pulite le carote, affettatele sottili lasciandole unite alla base. Disponete sulla leccarda e cospargete con olio, sale e pepe. Cuocete a 200°C per circa 45 minuti. Sbucciate e tritate la cipolla. Lasciatela sudare nell'olio finché sarà morbida, aggiungete le spezie e continuate a farla appassire. Unite la zucca tagliata a dadini e tenete sul fuoco ancora per un minuto. Versatevi il brodo vegetale e portate a fine cottura per altri 15 minuti. Scolate e schiacciate fino a ottenere una crema uniforme. Stendete la pasta sfoglia su carta da forno alla dimensione della leccarda o della teglia scelta. Rifilatela a circa un centimetro dai bordi e bucherellate la base con una forchetta. Infornate per 6 minuti a 200°C. Distribuite la crema di zucca sulla pasta e adagiatevi sopra le carote una accanto all'altra. Cospargete con sciroppo d'agave, timo e nocciole tritate. Inumidite i bordi con il latte di mandorle. Continuate a cuocere per circa 15 minuti, fino a quando la torta sarà pronta e dorata. Lasciatela raffreddare un po' prima di tagliare.

Il vino più adatto: dal vitigno emblematico della Val d'Isarco, un bianco da meditazione. *Sylvaner Praepositus 2016* di Abbazia di Novacella (Trentino-Alto Adige), da servire a 10°C di temperatura.

SWISS CAKE

Ingredienti per 6-8 persone:
100 g di farina d'avena , 150 g di polvere di mandorle, 2 buste (da 180 g) di datteri, morbidi e senza semi, 1 arancia grattugiata, 90 g di cacao in polvere, 1,5 dl di acqua fredda, 200 g di crema d'avena; *per guarnire*: 50 g di cioccolato crudo, cocco in fiocchi.

Preparazione: macinate finissima la farina d'avena, unite la polvere di mandorle, i datteri a cubetti, la vaniglia, la scorza d'arancia e il cacao in polvere. Azionate il mixer fino ad amalgamare. Versatevi l'acqua, mescolando bene. Stendete l'impasto con un cucchiaio su una teglia da forno di dimensioni 30x20 cm rivestita di carta da forno. Coprite con un altro foglio di carta e premete su tutta la superficie in modo da compattare bene. Tenete in frigo per 10 minuti. Montate la crema d'avena a una schiuma ferma. Riprendete la teglia. Distribuite la crema sul fondo, lasciando liberi i bordi. Arrotolate con attenzione, sistemando la chiusura sotto. Sciogliete il cioccolato nel forno a microonde o a bagnomaria e guarnite il rotolo con strisce di cioccolato. Spolverate di scaglie di cacao e decorate con semi o bacche di melograno.

VIN BRULÉ KOMBUCHA

Ingredienti per 1 bicchiere:
cubetti di ghiaccio, 1 dl di vin brulé rosso, 2 cucchiai da tavola di succo d'arancia, 1,5 dl di kombucha, 1 spicchio d'arancia essiccato o fresco, 1 bastoncino di cannella, 1 rametto di rosmarino.

Preparazione: mettete un po' di cubetti di ghiaccio sul fondo del bicchiere. Versatevi sopra il vin brulé e il succo d'arancia. Riempite con il kombucha. Decorate con lo spicchio d'arancia, il bastoncino di cannella e il rosmarino.

BISCOTTINI GLASSATI

Per 30 pezzi:
240 g di farina di frumento, 120 g di farina di mandorle, 2 cucchiaini di zenzero macinato, 1 cucchiaino di cannella, 1 buccia di limone grattugiata, 280 g di miele, 85 g di burro, un pizzico di noce moscata, pepe nero, chiodi di garofano, 1 cucchiaino di lievito; *per il topping*: 90 g di zucchero a velo, 1 albume.

Preparazione: mescolate gli ingredienti secchi in una grande ciotola. Scaldate il miele e il burro in un pentolino, senza farlo annerire. Versate questo composto sulla farina con la scorza di limone grattugiata e amalgamate fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprite e lasciate raffreddare. Riscaldate il forno a 180°C. Stendete a mano circa 30 palline di pastella di dimensioni uniformi (3 cm di diametro). Disponetele su due leccarde rivestite di carta da forno, premete ciascuna pallina con le mani o con il fondo di un bicchiere, in modo da compattarle un po'. Lasciate spazio fra una e l'altra. Cuocete sul ripiano di mezzo del forno per circa 15 minuti. Fate poi raffreddare sulla griglia. Per il topping, mescolate lo zucchero a velo con l'albume e sciogliete bene con 1-2 cucchiai di acqua. Spalmate la glassa sui biscotti e lasciate indurire.

‘LA GLASSA SI PUÒ PROFUMARE ALL'ARANCIA O AL CEDRO’

testi e foto di Lene *e* Lucas Samsø/House of Pictures/Living Inside

Il gioco delle COPP(I)E

Rigore nordico e calore mediterraneo. Note amare di bosco e dolcezze tropicali. Flirtate a volontà (e piacere). I **cocktail delle feste** sono il più divertente dei mix&match

ZABAIONE CON CONFETTINI DI BROWNIE

Un classico natalizio, aromatizzato con spezie calde e croccanti brownies

Ingredienti per 4 bicchieri: 2 tuorli d'uovo, 3 cucchiai di zucchero, 5 cl di cognac, 5 cl di rum scuro, 10 cl di latte intero, 1/2 stecca di vaniglia, noce moscata grattugiata q.b., cannella in polvere q.b.; *per decorare*: 1 brownie sbriciolato.

Preparazione: sbattete i tuorli con lo zucchero e la bacca di vaniglia fino a renderli spumosi. Aggiungete il latte, il cognac e il rum e insaporite con la noce moscata. Coprite e tenete in frigorifero per un'ora. Mescolate prima di servire. Per la decorazione, immergete il bordo della coppa nell'acqua, poi nel brownie sbriciolato e versate lo zabaione. Cospargete con cannella e polvere di brownie.

> CANNELLA E ANICE STELALTO O ROSMARINO E MANDARINO? VINCE LA SEDUZIONE OLFATTIVA

PALLA DI NEVE

Un cocktail festoso con sorbetto che può diventare un dessert.
Ingredienti per 1 porzione: 10 cl di spumante, 1 pallina di sorbetto allo champagne.
Preparazione: mettete una pallina di sorbetto in una coppa e versate lo champagne o lo spumante ben freddo.

COCKTAIL SPEZIATO DI MELE

Un piacevole gusto speziato di mela e mandorla con un tocco di zenzero. La cannella spolverata in superficie completa l'esperienza natalizia.
Ingredienti per 1 bicchiere: 5 cl di rum scuro, 5 cl di salsa di mele, 2,5 cl di orzata (sciroppo di mandorle), 1 albume d'uovo biologico, 1 pizzico di succo concentrato di zenzero, ghiaccio; *per guarnire*: cannella in polvere, stecca di cannella, anice stellato.
Preparazione: riempite lo shaker con rum, salsa di mele, orzata, succo di zenzero e albume. Agitate per ottenere una schiuma, quindi aggiungete i cubetti di ghiaccio e shakerate ancora. Servite in coppe senza ghiaccio, spolverate con la cannella e guarnite con anice stellato e una stecca di cannella.

AMARENE E ROSMARINO

Ingredienti per 1 bicchiere: 5 cl di gin, 3 cl di sciroppo di rosmarino, 3 cl di salsa di amarena, 15 cl di tonica; *per decorare*: rametti di rosmarino e bacche di amarena.
Preparazione: per lo sciroppo, fate bollire 1 dl di zucchero con un mazzetto di rosmarino fresco e 1 dl di acqua per 10 minuti. In un bicchiere con ghiaccio, versate lo sciroppo, il gin e la salsa di amarena e riempite con la tonica. Decorate e servite.

“È ANCORA BARBIECORE... ANCHE I DRINK SI TINGONO DI ROSA SPUMEGGIANTE”

SPRITZ AL SAMBUCO ICE

Ingredienti per 1 calice:
15 cl di Prosecco, 2 cl di sciroppo di sambuco, 1 spruzzatina di soda (a piacere, 2 foglie di menta).
Preparazione: distribuite lo sciroppo di sambuco nello stampo per i cubetti di ghiaccio. Fate ben raffreddare il calice nel freezer, poi versatevi il Prosecco, allungate con soda e rimescolate delicatamente. Aggiungete il ghiaccio aromatizzato e servite.

CREMA IRLANDESE (BAILEY'S)

Non c'è Natale senza la morbida Irish Cream, ma fatta in casa!
Ingredienti per 1 bottiglia (ca. 70 cl): whisky irlandese da 35 cl, 1 lattina di latte condensato, 2 cucchiai di sciroppo di cioccolato, 1 cucchiaio di caffè, 1 cucchiaino di essenza di vaniglia, 30 cl di panna da montare; *per decorare*: 1 pallina di Ferrero Rocher.
Preparazione: frullate tutti gli ingredienti e conservate in frigo. Al momento di servire, versate in un bicchiere coupé e posizionate al centro una pallina Ferrero Rocher. Servite ghiacciato.

VODKA CANDYCANE

Il giorno prima, lasciare la vodka in infusione per 24 ore con i bastoncini di zucchero tritati per darle tutto il suo sapore. Usate circa 8-10 bastoncini per 1/2 bottiglia di vodka, ricordando di conservarne alcuni intatti per la decorazione.
Ingredienti per 1 bicchiere: vodka in stick di Natale da 5 cl, 2 cl di panna, 3 cl di sciroppo di cioccolato bianco, 2 cl di sciroppo di vaniglia; *per decorare*: bastoncini di zucchero.
Preparazione: immergete il bordo di un bicchiere prima nello sciroppo e poi nei bastoncini di zucchero tritati, in modo che i confettini aderiscano al bordo.
Mettete il ghiaccio nel bicchiere, versate tutti gli ingredienti, mescolate e decorate con un bastoncino di Natale.

SHOT ALLA CANNELLA

Per un effetto gold, immergete il bordo del bicchierino in acqua e poi in polvere d'oro commestibile.
Per 1 shot: 2 cl di liquore alla cannella Fireball, 1 cl di liquore all'arancia Cointreau, qualche goccia di succo d'arancia fresco, polvere d'oro commestibile.
Preparazione: versate nello shaker i due liquori con il succo di arancia fresco. Agitate e versate nei bicchierini decorati con polvere d'oro.

> L'IDEA IN PIŪ PER AROMATIZZARE I VOSTRI COCKTAIL DELLE FESTE? PREPARATE CUBETTI DI GHIACCIO CON FIORI EDULI

FRENCH 75

Soli tre ingredienti per questo classico inventato all'Harry's Bar di Parigi e facilissimo da replicare a casa. Ricordate di tenere in freezer la coppa, in modo che sia ben ghiacciata quando la userete.

Ingredienti per 4 persone: 30 ml di gin, 20 ml di succo di limone, cubetti di ghiaccio, 10 ml di sciroppo di zucchero, 75 ml di champagne; *per decorare*: ciliegie sciroppate o una fettina sottile di cetriolo.

Preparazione: versate in uno shaker prima il gin e il succo di limone. Unite lo sciroppo di zucchero e i cubetti di ghiaccio, shakerate bene e poi filtrate in una coppa ghiacciata. Infine aggiungete lo champagne, decorate e sorseggiate.

MOSCOW MULE

Non troppo alcolico, ma molto dissetante, si può offrire sia come aperitivo che come dopocena, data la presenza dello zenzero, noto anche per le sue proprietà digestive. La sua intensità può essere variata aumentando la proporzione della birra.

Ingredienti per 4 persone: 500 ml di sidro secco (refrigerato), 60 ml di vodka, 2 lime, 330 ml di birra allo zenzero senza zuccheri aggiunti, ghiaccio; *per decorare*: 4 bastoncini di cannella, 4 rametti di rosmarino.

Preparazione: in una grande brocca mescolate insieme il sidro, la vodka, il succo dei due lime e la birra. Riempite a metà 4 bicchieri o tazze di rame con ghiaccio e versatevi sopra la miscela di sidro. Aggiungete una stecca di cannella e un rametto di rosmarino.

SANGRIA DI NATALE

Versione invernale del classico estivo, ai sapori di mandarino, mirtillo rosso e melograno.

Ingredienti per 1 brocca: 2/3 di vino bianco (si può usare anche vino rosso), 1/3 di sidro di mele, un pizzico di succo di mandarino appena spremuto, un tocco di rum leggero, una spruzzata di liquore all'arancia Cointreau, mela e mandarino tagliati a pezzetti, mirtilli, semi e succo di melograno; *per decorare*: scorza di mandarino biologico, rametti di rosmarino, pezzetti di mela, fettine di mandarino essiccato.

Preparazione: riempite una brocca con vino, sidro, succo, rum e Cointreau. Aggiungete la frutta e fate raffreddare per qualche ora in frigorifero. Servite in un bicchiere lowball con mirtilli rossi, semi di melograno e guarnite con rosmarino e mandarino. Completate con ghiaccio a piacere.

BRIT *c'est chic*

Cucchiaini pronti per immergersi nel **Trifle kingdom**, il regno del dolce inglese con base morbida e alternanza di **creme e frutta.** Eleganza sovrana

foto & styling di Costanza Sigismondi - *ricette di* Fernanda Schenkel Thomas

Vaso di vetro, Colorificio Re Cecconi; tovaglia in lino e runner, Zara Home. Nella pagina accanto. Prima fila di bicchieri, da sinistra: con stelo, Bitossi Home; liscio, Zara Home. Seconda fila: calice classico, Zara Home; coppa e calice svasato, Bitossi Home.

‘IN SCOZIA, OF COURSE, IL LIQUORE IN CUI SI IMBEVE È LO WHISKY’

MISS ROCHA

Ingredienti per 6-8 persone: 1 disco sottile di pan di Spagna alle noci, 250 g di prugne secche denocciolate, 210 ml di acqua, 1 cucchiaio di zucchero semolato, meringa q.b.; *per la crema al mascarpone*: 350 g di mascarpone, 350 g di panna fresca, 125 g di zucchero a velo; *per la crema di ovos moles:* 6 tuorli, 125 g di zucchero semolato, 6 cucchiai d’acqua; *per decorare*: chips di cocco.
Preparazione: mettete a mollo le prugne secche nell’acqua con lo zucchero, finché diventano morbide e idratate. Trasferite in un pentolino e fate bollire per 2 minuti. Quindi lasciate raffreddare e scolatele. Per gli oves moles, mescolate bene (senza sbattere) i tuorli con lo zucchero e l’acqua. Versate in altro pentolino il composto e a cuocete a fiamma bassa, sempre mescolando, senza portare a ebollizione; poi travasate e lasciate raffreddare. In un contenitore capiente, mescolate il mascarpone e la panna, unite lo zucchero a velo piano piano e montate con la frusta fino a ottenere una crema soffice. Assemblate partendo dalla base di pan di Spagna, poi versate la crema e riponete in frigo per almeno un’ora. Aggiungete le prugne e rimettete in frigo, quindi versate la crema ovos moles e completate con la meringa. Decorate con chips di cocco.
Il vino più adatto: fresco di premio *Wine Hunter*, è un 100% Pinot Nero metodo Charmat (perlage più consistente) ed extra dry. *Piemonte Doc Pinot Nero Rosé* di Bosca (Piemonte), da servire a 8-10°C di temperatura.

Vaso di vetro, Colorificio Re Cecconi; tessuto sul vassoio, C&C Milano.

LIMONE AL PROFUMO DI BASILICO

Ingredienti per 6-8 persone: papo de anjo al limoncello o babà non bagnato al rum; *per la crema al mascarpone*: 500 g di mascarpone, 250 g di panna montata, 3 tuorli, 4 cucchiai di zucchero a velo; *per la crema al basilico*: 180 g di crema al mascarpone e panna, 4-5 foglie di basilico; *per decorare*: meringa italiana e limone.

Preparazione: montate a spuma tuorli e zucchero. Aggiungete il mascarpone, continuando a montare. Unite la panna. Tenete da parte 180 g della crema ottenuta; frullatene 30 g con le foglie di basilico, quindi rimescolate i due diversi frullati. Prendete il vostro contenitore e disponete sul fondo il papo de anjo bagnato al limoncello: o il babà e versatevi sopra parte della crema al mascarpone. Riponete in frigo per almeno un'ora. Poi versate un sottile strato di crema al basilico e rimettete in frigo per altri 20-30 minuti. Sistemate le fettine di limone nella parte laterale del contenitore e versate la rimanente crema al mascarpone. Lasciate ancora in frigo per un'ora, poi guarnite con la meringa e decorate con altre fettine di limone.

Calici di vetro, Bitossi Home; tovaglia di lino, Zara Home.

‘TENTAZIONI LUSSURIOSE PER UN FINE PASTO O UNA MERENDA DELLE FESTE’

LAMPONE FONDENTE

Ingredienti per 6-8 persone: 300 g di cioccolato fondente tritato, 300 g di panna fresca, 400 g di mascarpone, 40 g di burro chiarificato, 1 pizzico di sale, 30 g di zucchero a velo, 20 g di cacao amaro in polvere, 150 g di marmellata di lamponi, 300 g di lamponi freschi.

Preparazione: riscaldate la panna senza farla bollire, unite il burro, il cioccolato tritato, lo zucchero a velo, il cacao amaro in polvere e il pizzico di sale. Mescolate bene, il composto deve essere omogeneo. Fate raffreddare e aggiungete il mascarpone incorporando dal basso verso l'alto con la frusta elettrica montate qualche minuto e otterrete un composto corposo e sodo. Nel vostro contenitore, versate la base di marmellata di lamponi e poi la crema al cioccolato. Riponete quindi in frigo per almeno un'ora. Tirate fuori dal frigo qualche minuto prima di servire e decorate con i lamponi freschi.

NEXT CONCEPT
È SUBITO MAGIA
CON LA PASTA 3D
Potresti credere che questa è pasta?
L'incantevole Cometa, realizzata con la tecnologia
di stampa 3D, è pronta per trasformarsi in deliziosi
mini dessert o straordinari aperitivi finger food.
Per un'atmosfera magica, tutta da condividere.
blurhapsody.com
3D FOOD SRL - info@blurhapsody.com
BluRhapsody®
REINVENTING THE ART
OF MAKING PASTA
by Barilla

Coppe da champagne, Bitossi Home; tessuto sotto il vassoio , C&C Milano; tovaglia di lino, Zara Home.

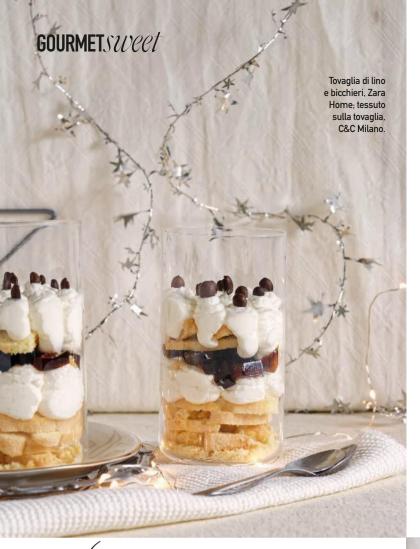
DOLCE DI FRAGOLA, PESCA E MERINGA

Ingredienti per 6 persone: 6 dischi di pan di Spagna, 150 g di meringhe, 150 g di fragole a fettine, 4 pesche noci a fettine, 1/2 limone, 20 g di zucchero a velo, gelatina spray per frutta; *per la crema panna e mascarpone*: 400 g di mascarpone, 280 g di panna da montare, 5 cucchiai di zucchero velo.

Preparazione: per la crema, montate la panna con lo zucchero a velo. Incorporate il mascarpone dal basso verso l'alto, fin quando il composto sarà liscio e omogeneo. Prendete il vostro contenitore e iniziate a stratificare: come base versate parte della crema, quindi un disco di pan di Spagna bagnato con il succo formatosi dalla frutta fresca affettata e spruzzata di limone e 20 g di zucchero velo, infine disponete parte della frutta a fettine e alcune meringhe spezzettate. Completate con lo strato di crema restante e decorate con le meringhe e la frutta fresca rimaste. Spruzzate con la gelatina spray.

Il vino più adatto: un sapiente blend di dominante Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir, di più annate ma prime spremiture. *Carte Blanche Extra Brut* di Jean Michel (Francia), da servire a 13°C di temperatura.

fimmagine.it
CONTADI
ESCAPE
Contadi Castaldi
BRÜT
ESCAPE FROM THE ORDINARY PARTY
#CONTADIESCAPE
Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

Tovaglia di lino e bicchieri, Zara Home; tessuto sulla tovaglia, C&C Milano.

TIRAMISÙ GOURMET

Ingredienti per 6-8 persone:
per la crema al caffè bianco:
750 g di mascarpone,
3 tuorli,
20 g di chicchi di caffè,
3 cucchiai di zucchero a velo;
per la gelatina di caffè:
250 ml di caffè,
zucchero a vostro piacere,
6 g di gelatina in polvere istantanea;
per decorare:
biscotti cantucci,
chicchi di caffè.

Preparazione: riscaldate 250 g di mascarpone e chicchi di caffè, fate macerare per almeno 4 ore in frigorifero, poi eliminate i chicchi. Montate i tuorli con la frusta elettrica insieme allo zucchero. Non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso, incorporate il mascarpone e quello al profumo di caffè, dal basso verso l'alto. Preparate il caffè, zuccherato a vostro piacere, e aggiungete la gelatina istantanea. Riponete in frigo e aspettate che si solidifichi, quindi tagliate a dadini. Prendete il vostro contenitore, disponete i cantucci come base, versate parte della crema al caffè, i dadini di gelatina e ancora crema e gelatina. Decorate infine con chicchi di caffè.

"ALTERNANDO TANTA FRUTTA FRESCA E SECCA SI PUÒ GIOCARE CON I COLORI, I GUSTI E LE CONSISTENZE"

TROPICAL

Ingredienti per 6-8 persone:
180 g di biscotti con farina integrale, 200 ml di succo di polpa di mango fresco, 12 g di amido mais, 4 fichi d'India rossi a pezzi, 3 kiwi a pezzetti, 2 frutti della passione (polpa e semi), 120 g di mirtilli;
per la crema di yogurt greco e panna: 250 g di yogurt greco, 400 g di panna da montare, 3-4 cucchiai di zucchero a velo.

Preparazione: montate a neve ferma la panna con metà della quantità di zucchero a velo. Aggiungete poco alla volta lo yogurt greco, assaggiate e regolate con lo zucchero a vostro piacere. Il composto deve risultare denso e cremoso. A parte, scaldate in un pentolino il succo e la polpa di mango con l'amido e mescolate qualche minuto fino a ottenere una cremina. Prendete il vostro contenitore: preparate come base dei biscotti integrali tritati grossolanamente, disponete parte della frutta tagliata e la crema di mango, infine decorate con la restante frutta. Servite fresca.

Tovaglia di lino e calici, Zara Home; vaso di vetro, Colorificio Re Cecconi.

Chef Barbara Pollastrini
Blue
Queen
www.rustichella.it
@rustichelladabruzzo

Bicchieri, Bitossi Home; vaso di vetro, Colorificio Re Cecconi; tovaglia di lino, Zara Home. In tutto il servizio. Decorazioni e lucine di Natale, Colorificio Re Cecconi; quinta di tessuto, C&C Milano.

SINFONIA AI 4 CIOCCOLATI

Ingredienti per 6-8 persone: brownies per la base, 350 g di panna; *per la mousse al cioccolato fondente*: 250 g di cioccolato fondente a pezzetti, 180 ml di latte, 5 g di colla di pesce, 250 g di panna, 1 pizzico di sale; *per la mousse al cioccolato al latte:* 250 g di cioccolato al latte a pezzetti, 180 ml di latte, 5 g di colla di pesce, 250 g di panna, 1 pizzico di sale; *per la mousse al cioccolato bianco:* 250 g di cioccolato bianco a pezzetti, 180 ml di latte, 5 g di colla di pesce, 250 g di panna, sale.

Preparazione: ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Riscaldate il latte senza farlo bollire, aggiungete la colla di pesce, fatela sciogliere, versatela quindi in una ciotola con il cioccolato tritato, un pizzico di sale e mescolate fino ad amalgamare. Lasciate raffreddare e incorporate la panna montata, dal basso verso l'alto. Disponete la base di brownies nel vostro contenitore e versate la mousse sopra, quindi riponete in frigo per almeno un'ora. Preparate nello stesso modo le altre due mousse e stratificate. Completate con uno strato di panna montata e decorate con bastoncini di cioccolato vario.

Il vino più adatto: un'originale ricetta in cui si incontrano il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg e botaniche come tanaceto, artemisia, timo insieme ad arancio e cannella. *Vermouth di Torino Superiore* di Forum Vini di Franco Cavallero (Piemonte), da servire a una temperatura di 10-12°C.

66 | GOURMET

magnifica OSSESSIONE

Senza di "lui" il Natale è inconcepibile? Lo vorreste a ogni ora del giorno? Accontentati! Il **panettone a tutto pasto** vi aspetta. Scenografico e irresistibile

foto & styling di **Costanza Sigismondi**
ricette di **Fernanda Schenkel Thomas**

PANETTONE VEG FARCITO

Ingredienti per 4-6 persone: (*stampo: base 9 cm, altezza 14 cm*) 6 g di lievito, 60 ml di latte vegetale tiepido, 300 g di farina 00, 15 g di olio evo, 5 g di zucchero, 5 g di sale fino rosa, 0,5 g di erba cipollina essiccata; *per la farcitura:* tofu, insalata songino, formaggio vegano, olive taggiasche; *per spennellare*: olio evo q.b.

Preparazione: sbriciolate il lievito e fatelo sciogliere in 30 ml di latte vegetale tiepido, unite 30 g di farina setacciata e mescolate bene. Sistemate il composto denso in una ciotola, coprite con la pellicola e mettete a lievitare nel forno spento con la luce accesa per circa un'ora o fin quando non vedrete che si saranno formate tante bollicine in superficie. Nella planetaria con il gancio aggiungete il resto della farina setacciata, lo zucchero, il lievito precedentemente preparato, l'olio, l'erba cipollina essiccata, infine il restante latte vegetale poco alla volta, solo quando la precedente quantità è stata assorbita. Salate e impastate fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Dategli la forma di palla e disponetela in una ciotola capiente spennellata d'olio, coprite con pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume. Riprendete l'impasto e date nuovamente la forma di una palla: sistematela nello stampo foderato su base e bordi con carta da forno e fate lievitare ancora un'ora e mezza. Spennellate con l'olio, e infornate a 180° C in modalità statica, per circa 30 minuti. Quando è pronto sfornate e fate raffreddare. Con un coltello affilato, tagliate il panettone in tre dischi: spalmate in modo alternato con un velo di formaggio vegetale, uno con tofu marinato e songino e l'ultimo con formaggio vegetale e olive taggiasche. Impilate quindi i dischi fino a riformare il panettone.

PANETTONE CON SALE ROSA SALMONE E PESCE SPADA

Ingredienti per 4-6 persone: (*stampo: base 12 cm, altezza 16 cm*) 8 g di lievito, 5 g di sale fino rosa , 500 g di farina Manitoba, 50 g di olio evo, 300 ml di latte, 100 g di farina di semola, 10 g di zucchero; *per spennellare*: olio evo, sale grosso rosa; *per la farcitura*: salmone e pesce spada affumicato, formaggio spalmabile, erba cipollina.

Preparazione: sciogliete il lievito in 100 ml di latte tiepido, unite 100 g di farina setacciata e mescolate. Sistemate il composto in una ciotola, coprite con la pellicola e fate lievitare nel forno spento a luce accesa per un'ora. Nella planetaria con il gancio aggiungete le farine setacciate, lo zucchero, l'olio, il lievito preparato, infine il latte poco alla volta. Salate e impastate finché liscio e morbido. Formate una palla, mettetela in una ciotola spennellata d'olio, coprite con pellicola e fate lievitare finché raddoppia. Ridate poi la forma di una palla: disponetela nello stampo foderato con carta da forno e fate lievitare per 2 ore. Spennellate la superficie con olio, spolverate di sale e infornate in modalità statica a 180°C per 30-45 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Tagliate a dischi e spalmateli con formaggio ed erba cipollina, alternando salmone e pesce spada. Ricomponete il panettone e servite.

Il vino più adatto: un Pinot Nero in purezza esaltato dalla vinificazione in saignée, perlage fine e persistente e note di piccoli frutti rossi. *Zero de Saignée Alta Langa Docg 2017* di Enrico Serafino (Piemonte), da servire a 4-6°C di temperatura.

MINI PANETTONI CON PEPE, CREMA DI RICOTTA, PECORINO E NOCI

Ingredienti per 4-6 persone: (*stampo: base 6 cm, altezza 7,5-8 cm*) 10 g di lievito, 180 ml di latte, 12 g di zucchero, 450 g di farina 00, 35 ml di olio evo, pepe nero, 3 g di sale fino rosa; *per spennellare*: olio evo e pepe nero q.b.; *per farcire*: 300 g di ricotta, 75 g di pecorino grattugiato, 120 g di noci tritate.
Preparazione: sbriciolate il lievito e fatelo sciogliere in 50 ml di latte tiepido con lo zucchero. Nella planetaria con il gancio aggiungete la farina setacciata, il lievito preparato, olio, pepe nero macinato al momento e il restante latte poco alla volta. Salate e impastate fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Dategli la forma di palla e disponetela in una ciotola spennellata d'olio, coprite con pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume. Riprendete l'impasto, dividete in 8-10 porzioni, date la forma a palla, mettete negli stampi foderati con carta da forno e fate lievitare per un'ora. Spennellate con l'olio e infornate a 180° C per circa 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Amalgamate bene gli ingredienti per la crema e usatela per farcire i panettoni tagliati a metà.

“IN VERSIONE MIGNON RIPIENI DI CREME DAL SAPORE DECISO PER GUSTOSI APPETIZER: UNO TIRA L'ALTRO!”

BABÀ SALATO FARCITO CON BACCALÀ MANTECATO E INSALATA DI POLPO

Ingredienti per 4-6 persone: (*stampo: altezza 22 cm, base 18 cm*) 8 g di lievito, 250 ml latte, 10 g di zucchero, 500 g di farina 0, 50 g di formaggio grattugiato, 60 ml di olio di girasole, 5 g di sale; *per spennellare*: 1 uovo, 1 cucchiaio di latte; *per farcire*: baccalà mantecato, insalata di polpo.
Preparazione: sbriciolate il lievito e fatelo sciogliere in 100 ml di latte tiepido e zucchero. Nella planetaria con il gancio aggiungete la farina setacciata, l'impasto di lievito preparato, il formaggio grattugiato, l'olio, il restante latte poco alla volta. Salate e impastate fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Dategli la forma di palla e disponetela in una ciotola spennellata d'olio, coprite con pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume. Riprendete l'impasto, dividetelo in palline da 60-70 g, mettetele negli stampi da babà oliati e fate lievitare ancora un'ora. Spennellate con il tuorlo sbattuto con il latte e infornate a 180°C in modalità statica, per circa 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Tagliate a metà e farcite con baccalà mantecato e insalata di polpo.

Il vino più adatto: tutto il bouquet del Sauvignon Blanc (frutto della passione, peperone verde, asparago ed erbe fresche) con brezza oceanica. *Las Niñas Bio* di Viña Las Niñas (Cile), da servire a 10-12°C di temperatura.

ITALIAN BEAUTY
PONTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948
ponte1948.it
seguici su:
rosé
PROSECCO
Denominazione di origine controllata
ROSÉ
BRUT
PONTE

In tutto il servizio. Piatti, Versace by Rosenthal; posate, Sambonet; tessuti, C&C Milano.

MINI PANETTONE CON UVETTA

Ingredienti per 4-6 persone: (*stampo: base 7-8 cm, altezza 6,5 cm*) 8 g di lievito di birra, 50 ml di latte, 30 g di zucchero, 300 g di farina 00, 100 g di burro, 25 g di formaggio grattugiato, 5 g di sale, 60 g di uva sultanina, 1 pizzico di noce moscata; *per spennellare*: 1 uovo, 1 cucchiaio di latte.

Preparazione: sciogliete il lievito in 30 ml di latte tiepido e zucchero. Nella planetaria con il gancio aggiungete la farina, il lievito preparato, il formaggio grattugiato, il restante latte tiepido e, poco alla volta, il burro, solo quando la precedente quantità è stata assorbita. Unite il sale, l'uva sultanina, la noce moscata e impastate fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Formate una palla e disponetela in una ciotola spennellata d'olio, coprite con pellicola e fate lievitare fino al raddoppio del volume. Riprendete l'impasto, dividetelo in 6-8 porzioni rotonde, mettete negli stampi foderati con carta da forno e lasciate lievitare ancora un'ora. Spennellate con il tuorlo sbattuto e il latte e infornate a 180° C in modalità statica per circa 25 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Affettate e servite con formaggio brie, timo e cristalli di miele.

CLASSICO CON AFFETTATI

Ingredienti: (*stampo: base 18 cm, altezza 22 cm*) 1,2 kg di farina Manitoba, 4 uova, 350 ml di latte, 100 ml di panna fresca, 200 g di burro, 120 g di zucchero, 20 g di sale, 20 g di lievito; *per spennellare*: 1 tuorlo con 2 cucchiai di latte; *per farcire*: salumi a piacere (come salame, bresaola, bologna con pistacchi, crudo di Parma), scamorza affumicata.

Preparazione: sciogliete il lievito in 200 ml latte tiepido, unite 200 g di farina setacciata e mescolate bene. Mettete il composto in una ciotola coperta con pellicola e fate lievitare nel forno spento a luce accesa per un'ora e mezza. Nella planetaria con gancio aggiungete la rimanente farina e latte, lo zucchero, le uova sbattute, il lievito preparato e, poco alla volta, il burro. Unite panna e sale e lavorate finché liscio e morbido. Formate una palla, disponetela in una ciotola spennellata d'olio, coprite con pellicola e fate lievitare finché raddoppia. Ridate poi la forma di una palla: trasferite nello stampo foderato con carta da forno su base e bordi e fate lievitare per 2 ore. Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto con il latte e infornate a 180° C in modalità statica per un'ora. Sfornate e fate raffreddare. Tagliate in 10 dischi, spalmateli con maionese, farcite e ricomponete il panettone.

Il vino più adatto: un premium blend di Tempranillo, Syrah e Cabernet Franc, al naso leggermente speziato. *Terruño Bio Vegan* di Castillo de Aresan (Spagna), da servire a 16-18°C di temperatura.

> **PER FARCIRE IL PANETTONE GASTRONOMICO LIBERATE LA FANTASIA: SCOPRIRETE INEDITI ABBINAMENTI**

RUSTICO CON CAPRINO E PORCHETTA

Ingredienti per 4-6 persone: (*stampo: base 22 cm, altezza 12 cm*) 15 g di lievito, 450 ml di acqua, 2 cucchiai di miele, 600 g di farina integrale, 200 g di farina di segale integrale, 12 g di sale, 25 ml di olio, 80-100 g di semi misti e mandorle; *per spennellare:* 1 cucchiaio di olio; *per la farcitura*: insalata songino, caprino fresco, porchetta.

Preparazione: sciogliete il lievito in 150 ml di acqua tiepida e miele. Nella planetaria con il gancio aggiungete le farine setacciate, il lievito e l'olio fino a ottenere un impasto elastico e liscio. Salate e impastate ancora. Formate una palla e disponetela in una ciotola spennellata d'olio, coprite con pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume. Ridate poi la forma di una palla, mettetela nello stampo foderato con carta da forno su base e bordi e fate lievitare per 2 ore. Spennellate con l'olio, decorate con semi e mandorle e infornate a 180° C in modalità statica per 45 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Tagliate a dischi, spalmateli con formaggio fresco caprino e farcite alternando insalata e porchetta. Ricomponete il panettone e servite.

Il vino più adatto: il capofila dei rossi veneti ispirati alla tecnica dell'Amarone, inconfondibile ciliegia e spezie dolci, con certificazione vegan. *Campofiorin* di Masi Agricola (Veneto), da servire a 18°C di temperatura.

L'Ice VINCENTE

Chi l'ha detto che **il gelato** va gustato solo d'estate? Allenatevi... Sarà la mossa **a sorpresa**, che vi farà conquistare, su ogni terreno e in qualsiasi stagione, piccoli e grandi

di Chris Court/Living Inside

UN GUSTO FOR ADULT ONLY PER TENTARE I PALATI PIÙ ESIGENTI

CONI AL CIOCCOLATO, RUM E UVETTA

Ingredienti per 6-8 persone: 150 g di uvetta, 80 ml di rum scuro, 1 lt di gelato alla vaniglia, 200 g di cioccolato fondente tritato finemente, mini coni gelato.

Preparazione: mettete l'uvetta e il rum in una casseruola a fuoco alto, portate a ebollizione e fate cuocere per un minuto. Lasciate raffreddare completamente. Lavorate il gelato con lo sbattitore elettrico per farlo ammorbidire. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Aggiungetelo al gelato, unite l'uvetta e amalgamate bene. Trasferite il composto in una ciotola e conservate in frigorifero fino a completo raffreddamento. Mantecate nella gelatiera, poi trasferite in un contenitore di metallo e fate congelare per 3-4 ore. Servite porzionando in mini coni di cialda.

> "IL CHRISTMAS PUDDING, COME IL NOSTRO ZUCCOTTO, HA LA VARIANTE WHITE, ALLA CREMA, O BLACK AL CIOCCOLATO"

CHRISTMAS PUDDING

Ingredienti per 6-8 persone: 1 lt di gelato alla vaniglia o alla crema, 2 cucchiaini di spezie miste macinate, 400 g di budino natalizio già cotto; *per rivestire*: telo in mussola da 40 cm quadrati.

Preparazione: mescolate le spezie e il budino sbriciolato. Versate il tutto in uno stampo per budino da 2 litri rivestito con il telo in mussola. Congelate per 3-4 ore o fino a completa solidificazione. Sformate e servite subito.

BUDINO DI RISO ALLO ZABAIONE

Ingredienti: 150 g di riso arborio, 750 ml di latte, 220 g di zucchero semolato, 3 tuorli d'uovo, 310 ml di panna, noce moscata q.b.
Preparazione: mettete il riso, il latte e metà dello zucchero in una casseruola media a fuoco alto e cuocete, sempre mescolando, finché lo zucchero non si sarà sciolto. Portate a ebollizione, poi abbassate la fiamma al minimo, coprite e cuocete, mescolando di tanto in tanto, per 25-30 minuti o fino a quando il riso sarà ammorbidito. In una ciotola, lavorate a crema lo zucchero rimanente. Versatevi 180 ml di panna e fate amalgamare. Aggiungete il composto di uova al riso, e cuocete a fuoco medio, mescolando continuamente, per 5-7 minuti o fino a quando si addensa. Riponete in frigorifero in una ciotola fino a completo raffreddamento. Fate mantecare nella macchina per il gelato. Trasferite poi in un contenitore di metallo e lasciate congelate per 3-4 ore o fino a quando non si sarà solidificato. Servite con una spolverata di noce moscata.
Il vino più adatto: un Prosecco pluripremiato in Italia e all'estero, dove prevalgono le note fruttate di mela e pera. *Bandarossa Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry Millesimato* di Bortolomiol (Veneto), da servire a 6-8°C di temperatura.

TRONCHETTO AL CARAMELLO

Ingredienti per 6-8 persone: 120 g di pan di Spagna, 2 cucchiai di sherry dolce, 700 g di gelato alla vaniglia, 16 biscotti al cioccolato, 160 g di caramello o dulce de leche, 100 g di pezzi di favo.
Preparazione: mettete il pan di Spagna a bagno nello sherry. Lavorate 200 g di gelato con lo sbattitore elettrico finché non si ammorbidisce. Disponete il pan di Spagna in una teglia rettangolare leggermente unta e rivestita con carta da forno. Versate il gelato e lisciate la superficie, poi disponete uno strato di biscotti, sovrapponendoli leggermente. Fate riposare nel congelatore per un'ora. Amalgamate nel mixer altri 200 g di gelato e il caramello, poi versate sulla base riposta in frigo e ricoprite con i restanti biscotti. Riponete nel congelatore per altre 2 ore. Mettete i pezzi di favo in un robot da cucina e lavorate finemente. Unite il restante gelato e continuate ad azionare fino ad avere un composto omogeneo. Versatelo sul secondo strato di biscotti e lasciate nel congelatore per altre 3-4 ore o fino a quando sarà completamente solidificato. Tagliate a fette e servite.

CROSTATA GELATO ALL'AMARENA E PISTACCHIO

Ingredienti per 8 persone: 500 g di biscotti duri allo zenzero, 180 g di burro non salato, 35 g di ciliegie essiccate, 40 g di ribes, 65 g di mirtilli rossi secchi zuccherati, 55 g di zenzero candito tritato, 35 g di pistacchi a scaglie, 1 cucchiaio e mezzo di brandy caldo, 340 g di gelato alla vaniglia.
Preparazione: mettete i biscotti nel robot da cucina e azionate fino a ottenere un composto simile al pangrattato. Aggiungete il burro fuso e amalgamate bene. Tenete da parte una tazza di composto e usate il resto per ricoprire il fondo di uno stampo da crostata (unto o con carta forno), livellando bene con il dorso di un cucchiaio. Conservate in frigo per un'ora. Mettete le ciliegie, i ribes, i mirtilli, lo zenzero, i pistacchi e il brandy in una ciotola e lasciate da parte per 20 minuti. Lavorate il gelato con lo sbattitore elettrico a bassa velocità fino ad ammorbidirlo. Mescolate il composto di frutta e versate sul fondo della crostata. Congelate per 3-4 ore o finché si solidifica. Cospargete la crostata con il crumble di biscotti restante e servite.
Il vino più adatto: un rosé in purezza dal riscoperto Gaglioppo, *Rosaneti Brut* di Librandi (Calabria), da servire a 6-8°C di temperatura.

OMINI DI PAN DI ZENZERO

Ingredienti per 8 omini: 4 lt di gelato alla vaniglia, 125 g di burro non salato ammorbidito e tritato, 90 g di zucchero di canna, 230 g di sciroppo dorato, 375 g di farina setacciata, 2 cucchiaini di zenzero macinato, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio.
Preparazione: lavorate il gelato con lo sbattitore elettrico a bassa velocità fino a farlo ammorbidire. Versatelo in una pirofila, lisciate la parte superiore, coprite con carta forno antiaderente e riponete in freezer per 3-4 ore. Mettete il burro e lo zucchero in una ciotola e lavorate di nuovo con lo sbattitore finché il composto sarà chiaro e cremoso. Unite lo sciroppo, la farina di zenzero e il bicarbonato di sodio e fate ben amalgamare. Stendete l'impasto tra 2 fogli di carta da forno a 4 mm di spessore e conservate in frigorifero per 30 minuti. Poi, usando un tagliabiscotti a forma di omino di pan di zenzero ritagliate 16 forme dall'impasto. Disponete su una teglia rivestita con carta da forno e cuocete per 8-10 minuti in forno a 190°C, poi lasciate raffreddare. Farcite i biscotti a coppie con il gelato e congelate fino al momento di servire.

AMO
ESSERE
eccellente

TORTA DI FICHI E DATTERI

Ingredienti per 6-8 persone: 40 g di datteri freschi, 50 g di fichi secchi, 1/2 cucchiaino di bicarbonato, 80 ml di acqua bollente, 50 g di burro, 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia, 90 g di zucchero di canna, 2 uova, 100 g di farina autolievitante setacciata, 30 g di farina di mandorle, 1 cucchiaio e mezzo di sciroppo dorato, 35 g di pistacchi a scaglie, 2 lt di gelato alla vaniglia; *per lo sciroppo di brandy*: 220 g di zucchero semolato superfino, 250 ml di brandy, 125 ml di acqua, 180 g di fichi novelli semisecchi.

Preparazione: per lo sciroppo, mettete lo zucchero, il brandy e l'acqua in una casseruola a fuoco basso e fate sciogliere, mescolando. Aumentate la fiamma, portate a ebollizione e fate raffreddare finché sarà denso. Versate sui fichi e lasciate raffreddare. Preriscaldate il forno a 160°C. Disponete i datteri e i fichi tritati grossolanamente, il bicarbonato e l'acqua in una ciotola e tenete a mollo per 15 minuti. Trasferite poi il composto in un robot da cucina, lavoratelo finché è ben liscio e tenete da parte. Montate burro, vaniglia e zucchero, unite le uova una alla volta, sempre azionando. Aggiungete la farina, la farina di mandorle, lo sciroppo e i pistacchi e amalgamate bene. Versate in una teglia rotonda da 20 cm, unta o rivestita con carta da forno. Cuocete per 40-45 minuti. Fate riposare nello stampo per 10 minuti prima di sformare e far raffreddare completamente. Lavorate il gelato con lo sbattitore elettrico a bassa velocità finché si ammorbidisce. Ungete o foderate con carta forno la stessa tortiera: versatevi il gelato e lisciate la superficie. Congelate per 3-4 ore. Rimuovete con attenzione e disponete alla base della torta raffreddata. Irrorare con lo sciroppo di brandy e decorate con i fichi prima di servire.

Il latte, una risorsa preziosa!

THINK MILK TASTE EUROPE BE SMART

Scegliere il latte e i formaggi delle cooperative italiane genera valore.

Valore per il territorio: perché sono all'avanguardia nell'applicare tecnologie e tecniche agronomiche innovative, per una gestione sostenibile degli allevamenti e dei caseifici.

Valore per la società: il settore lattiero caseario cooperativo, con le sue oltre 600 imprese, garantisce, attraverso la raccolta e la trasformazione del latte, 15.000 posti di lavoro e un reddito a centinaia di migliaia di famiglie.

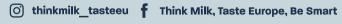
Valore per te: che assumendo il latte e i suoi derivati contribuisci a soddisfare il tuo fabbisogno giornaliero di nutrienti fondamentali: l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione raccomanda di consumare da 2 a 3 porzioni di latte o latticini al giorno.

Guarda al latte come non avevi mai fatto! Scopri tutte le proprietà e i valori dei prodotti lattiero caseari su **"Think Milk, Taste Europe, Be Smart!"**, la campagna di comunicazione promossa dal Settore lattiero-Caseario dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, realizzata da Confcooperative e cofinanziata dalla Commissione Europea.

Segui www.thinkmilkbesmart.eu e immergiti nella cultura, nei valori e nelle proprietà del latte, una scelta consapevole e sostenibile.

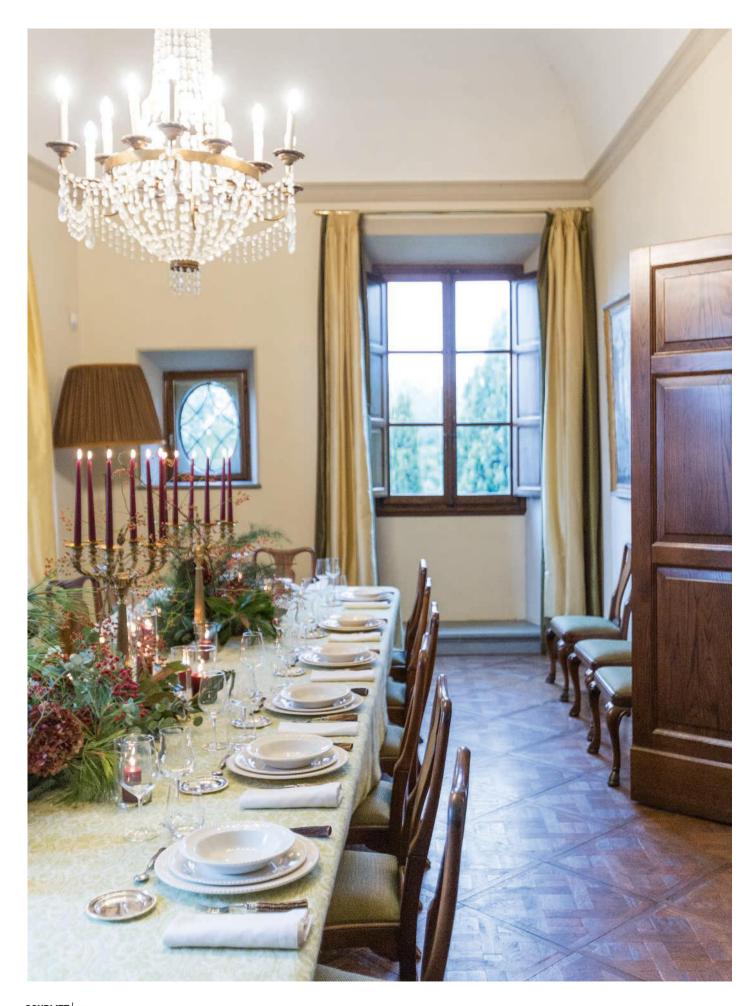
thinkmilk_tasteeu **Think Milk, Taste Europe, Be Smart**

Think Milk, Taste Europe, Be Smart **#THINKMILK**

CONFCOOPERATIVE
CONFEDERAZIONE COOPERATIVE ITALIANE

Un borgo abbandonato riportato in vita e, intorno, boschi e pascoli che sfumano come in un quadro. Vivere secondo natura, invita **Vittoria Ferragamo**, è la vera festa

di **Alessandra Pon** - *styling* **Anita Sciacca**
foto di **Viola Cajo De Cristoforis**

UNA *favola* COUNTRY

Dall'alto. Ghirlanda di benvenuto: bacche di rosa in varietà, melograni, abete, ginepro, ilex arancio. Vittoria Ferragamo, responsabile della sostenibilità della Tenuta Il Borro. Vista sul borgo dai giardini della Dimora storica. Nella pagina accanto. Il camino antico di pietra nel salone della Dimora.

“24 E 25 NON ERANO SOLO LA DATA SUL CALENDARIO, MA IL NUMERO MINIMO DEI PRESENTI AL PRANZO”

Quando la sera scende sul Borro, il buio risale dalla gola boscosa che gli ha dato nome e arriva dal ponte di pietra in paese, seguendo il suo profilo snello da coda di volpe, mentre il cielo si fa di velluto. Piccole luci si inanellano tra i vicoli «e il borgo ha un richiamo come di presepe vivente», racconta Vittoria Ferragamo. «Fin da bambina, per me, è stato un luogo magico... Sento ancora il profumo del bosco, lo scricchiolio delle foglie sotto i piedi camminando con mio padre – avevo nove anni quando ha acquistato la tenuta, subito diventata il rifugio prediletto di amici e famiglia. È stato anche il primo posto dove sono andata a cavallo su un cavallo tutto mio, davanti a me un'intera terra da scoprire. La magia forse era – ed è - questa sensazione di libertà e l'emozione di ritrovarsi insieme, abbracciati dalla natura».

La famiglia Ferragamo è quasi un clan, siete numerosissimi, come vi organizzate per le feste?

«Finché “regnava” la nonna Ta – per tutto il mondo Wanda Ferragamo, per noi nipoti semplicemente Ta – il Natale è sempre stato da lei, e il 24 non era solo la data del calendario ma il numero minimo dei presenti, considerando che mio padre aveva cinque tra fratelli e sorelle e lui, a sua volta, cinque figli. Il 25 noi nipoti non potevamo sfuggire a quello che per nonna Ta era un vero e proprio rito: dopo la Messa, ci rivestiva di tutto punto – elegantissimi, in abitini col colletto di velluto rosso e rasi azzurri – e ci distribuiva lungo tutta la scalinata di casa per la foto di famiglia. Poi,

Dall'alto. La facciata d'ingresso della Dimora ottocentesca. Beatrice, 12 anni, partecipa all'apparecchiatura natalizia. Un angolo del salone con un'intera parete libreria. Dettaglio della mise en place: servizio total white e posate “da caccia” d'epoca, su tovaglia di tessitura artigianale di Busatti, Anghiari. Nella pagina accanto. La sala da pranzo con la tavola imbandita e rischiarata dai candelabri.

BOTTONI DI COTECHINO, CREMA DI LENTICCHIE E TARTUFO

Ingredienti per 8 persone: 1 kg di farina di semola, 10 uova medie, 1 cotechino cotto, 50 g di parmigiano reggiano, 1 sedano, 1 carota, 1 cipolla rossa, 500 g di lenticchie, 2 foglie di alloro, olio extra vergine q.b., 400 g di patate, tartufo q.b.
Preparazione: per la pasta, ponete la farina sulla spianatoia, fate la classica fontana e unite al centro le uova e un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, copritela con un canovaccio e lasciatela riposare per 30 minuti. Per la farcia, macinate il cotechino, unite il parmigiano e un po' di tartufo grattugiato e amalgamate molto bene. Trasferite in un sac à poche. Iniziate a stendere la pasta molto sottile e, con l'aiuto di un coppapasta, ricavate dei dischetti: su metà disponete la farcia, bagnate con un po' di acqua la pasta e ricoprite con la restante metà. Con l'aiuto di un coppa pasta di 2 misure più piccole (dalla parte che non taglia) pressate leggermente l'impasto per ottenere la forma di un bottone. Poi chiudete bene premendo con le dita, assicurandovi che non vi sia dentro aria. Per la crema, in una casseruola mettete sedano, carota, cipolla. Fate rosolare e quando saranno ben dorati, unite le patate, tagliate a cubetti, e le lenticchie. Aggiustate di sale e pepe, finite con le foglie di alloro e coprite di brodo vegetale o acqua. Cuocete a fuoco medio per 25-30 minuti, aggiungendo poco per volta acqua o brodo. La vellutata deve restare cremosa. Una volta a cottura, eliminate l'alloro e, con un frullatore a immersione, azionate finché ben liscia.
Il vino più adatto: un bianco importante e di profumi intensi. *Il Borro Chardonnay Igt Toscana 2021* de Il Borro (Toscana), da servire a 8-10°C di temperatura.

a tavola, non tutti – altrimenti si sarebbe fatta notte – ci esibivamo tra una portata e l'altra, chi una canzone, chi una poesia o una suonata di piano».

E lei che cosa ha conservato della tradizione di sua nonna?

«Penso prima di tutto lo spirito, quel desiderio di avere la famiglia riunita intorno a sé, quella sensazione molto bella di essere tutti integrati nella propria varietà – napoletani, siciliani, inglesi... Cerco di mantenere questa pluralità anche a tavola: ho un menù di base – il tacchino o la faraona ripiena non possono mancare – ma poi ognuno porta qualcosa di diverso, della sua tradizione. E spesso diventa anche un gioco, come la volta scorsa quando, grazie a Louise, la moglie danese di mio fratello James, abbiamo assaggiato la Risalamande, un dolce tipico che si mangia solo a Natale, ed è scoppiata la caccia alla mandorla nascosta dentro perché, chi la trova, riceve un regalo speciale».

E una tradizione, invece, introdotta da lei?

«Il pomeriggio intergenerazionale per la *Gingerbread house*, la casetta di zenzero. Un paio di settimane prima di Natale invito da me le amiche con i figli e ci mettiamo tutti, grandi e piccoli, alla "costruzione" di questa golosità. Poi di solito finisce che restano anche a cena....e cuciniamo altro».

‘DI MIA NONNA AMO PERPETUARE LO SPIRITO DEL NATALE, LA FAMIGLIA RIUNITA INTORNO A SÈ, INTEGRATA NELLA SUA MOLTEPLICE VARIETÀ’

Dall'alto. Particolare della credenza per l'argenteria di servizio. Vittoria Ferragamo dà l'ultimo tocco accendendo le candele. Insieme con la figlia Beatrice, appassionata cavallerizza come lei. Nella pagina accanto. La viuzza che sale verso la Dimora costeggiando i vari annessi, alcuni riconvertiti in ospitalità, altri sede dei due ristoranti del Borro, il gourmet Osteria del Borro e Il Borro Tuscan Bistrot, apoteosi luculliana di tutti i prodotti della Tenuta, rigorosamente bio. Nella sala, close-up sulla preziosa collezione di stampe coloniali inglesi.

A sinistra. Sul comò in sala da pranzo "sfilano" le zuppiere, pronte all'uso o solo per bellezza. Sotto. Vittoria Ferragamo alla preparazione della faraona; replica la stessa ricetta che la madre inglese, per tradizione, usava per il tacchino.

FARAONA ARROSTO CON CASTAGNE E VERDURE

Ingredienti per 8-10 persone: 1,8 kg di faraona, 300 g di salsiccia, 450 g di castagne, 2 g di rosmarino, 2 g di alloro, 2 g di semi di finocchio, 100 g di vino bianco, pepe nero e sale fino q.b., 3 radicchi, 500 g di patate, 500 g di zucca.
Preparazione: lessate le castagne: mettetele in un tegame colmo d'acqua, copritele con un coperchio e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Tenetele da parte in una ciotola, coperte, e fate intiepidire: in questo modo il rivestimento esterno si ammorbidirà e sarà più facile sbucciarle. Una volta fredde, sbucciatele, quindi con un coltello tritatele grossolanamente. Tritate anche la salsiccia e le erbe aromatiche e trasferitele in una ciotola insieme alle castagne, salate e pepate. Tenete da parte il ripieno e occupatevi della faraona. Fiammeggiatela per eliminare eventuali penne o piume (con un cannello oppure avvicinandola per qualche secondo alla fiamma del gas).
Poi sciacquatela sotto l'acqua corrente e tamponatela con carta assorbente. Salate e pepate l'interno quindi, aiutandovi con un cucchiaio, farcitela con il ripieno di salsiccia e castagne. Cucite l'apertura esterna, in modo da sigillarla completamente ed evitare la fuoriuscita del ripieno in cottura. Trasferitela in un tegame dai bordi spessi o in una pentola di ghisa e fate rosolare da entrambi i lati, senza aggiungere alcun grasso. Sfumate con il vino bianco e proseguite la cottura per altri 90 minuti, coperta, bagnando di tanto in tanto con il suo liquido. Intanto pensate alle verdure: pulite e tagliate le patate in spicchi, il radicchio in 4 togliendo le foglie esterne e la zucca in grossi pezzi. Riponete patate e zucca in una teglia, condite con erbe, sale e pepe, e arrostite in forno. Il radicchio rosolatelo in padella. Una volta che il tutto è pronto, disponete la faraona su un vassoio di portata e servite insieme alle verdure.
Il vino più adatto: un rosso elegante, blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. *Il Borro Igt Toscana 2020* de Il Borro (Toscana), da servire a 18-20°C di temperatura.

‘NON SONO VEGETARIANA, MA LE VERDURE PER ME NON SONO UN SEMPLICE CONTORNO’

Cosa le piace cucinare?
«Adoro le verdure, anche se non sono vegetariana. E sono una vera discepola della stagionalità – per me ora sono sovrani la zucca, le rape e il cavolo nero. D'altra parte qui al Borro vige una sorta di autarchia: abbiamo le nostre verdure, galline, formaggi, farine... Se i figli protestano, mi ingegno a provare ricette nuove: non sono Cracco, ma le chips, dopo il dovuto tempo, sono riuscita a farle!».
Quando inizia a preparare il Natale?
«Mai abbastanza presto! (ride, *ndr*) Ho il mio bel scatolone che ripongo ogni gennaio e tiro fuori a novembre con i miei "pezzi" storici, che dissemino insieme a tante candele - amo tornare a casa la sera e accenderle, mi rasserenano. Ma, in realtà, sono sempre all'ultimo minuto per consegnare in tempo ai miei figli (Beatrice, 12 anni e Pietro 14, *ndr*) il calendario dell'Avvento - a esser precisi ben quattro - dato che ognuno riceve sia quello semplice con le finestrelle e i cioccolatini sia quello con le taschine, e in ciascuna un pensierino diverso. Sbuffo di continuo ma è troppo

SFORMATO DI PECORINO, NOCI, PERE E TARTUFO

Ingredienti per 8 persone:
75 g di burro, 3 uova, 75 g di farina, 0,230 g di latte, 50 g di parmigiano reggiano, 1 pizzico di noce moscata, 100 g di pecorino stagionato del Borro, 1 pera, pangrattato e sale q.b, 1 tartufo; *per decorare:* qualche noce, 3 pere.

Preparazione: per la besciamella, scaldate il latte; in un altro pentolino fate sciogliere il burro a fuoco dolce, aggiungete il sale e la noce moscata, poi togliete dal fuoco e unite la farina. Continuate a girare con la frusta, evitando la formazione di grumi. Rimettete sul fuoco, sempre mescolando, e quando il composto inizia a prendere un leggero colore, incorporate il latte caldo e girate energicamente il tutto con la frusta. Fate raffreddare un poco. Versate poi la besciamella in una ciotola, insieme ai formaggi grattugiati e mescolate. Incorporate la pera sbucciata e aggiustate di sale, quindi le uova e amalgamate. Trasferite il composto in stampini imburrati e coperti di pangrattato. Cuocete a bagnomaria in una teglia ampia (l'acqua deve arrivare a 3/4 dello stampino), in forno preriscaldato a 190°C per 25-30 minuti (se diventano troppo scuri coprite con un foglio di alluminio). Una volta cotti, lasciate intiepidire e rovesciate direttamente sul piatto. Fate un'insalata con le noci e le pere sbucciate, disponete sopra allo sformatino e completate con una grattugiata di tartufo.

Sotto. Vittoria Ferragamo con la figlia Beatrice preparano i pacchetti da mettere sotto l'albero. Tutti i decori vegetali, centrotavola, ghirlande e albero di Natale sono a cura di Stiatti Fiori, *stiattifiori.it*. La Tenuta Il Borro, nel Valdarno, fa parte del circuito Relais & Chateaux: diverse le soluzioni di ospitalità, dalle suite nel borgo medioevale ai villini sparsi in un'areale di 1100 ettari tra bosco, vigneti, pascoli e coltivazioni. *ilborro.it*

"VORREI FARE UN REGALO AL BORRO: UN GRANO SARACENO DA AGGIUNGERE AI NOSTRI VINI, FORMAGGI, VERDURE..."

divertente... Io poi continuo a seguire la tradizione inglese di mia madre, per cui la notte della Vigilia Babbo Natale lascia il suo dono ai piedi del letto dei bambini, una calza piena di dolci e regalini, non costosi ma significativi – che rivelano quanto bene conosca il loro gusto e carattere – mentre sotto l'albero troveranno i regali "dichiarati" della famiglia. Davvero impegnativo...perché per gli anglosassoni sei bambino fino ai ventun anni!».

E lei che regalo vorrebbe ricevere?

«Un grano saraceno che cresca bene qui – al Borro produciamo varie farine di grano duro, tenero e farro e mi piacerebbe ampliare la collezione senza glutine. Ma, soprattutto, ne vorrei fare uno a mia nonna: ho piantato una zona di lavanda e ci farò pascolare le api – ne era appassionata – così un giorno avrà il suo miele, il miele di "laWanda"».

TORTA SALATA DI RICOTTA, PROSCIUTTO E FICHI SECCHI

Ingredienti per 8 persone: 200 g di farina 00, 100 gr di burro freddo, 1 uovo, 1 tuorlo, sale q.b.; *per il ripieno*: 100 g di fichi secchi, 300 g di ricotta vaccina, 80 g di prosciutto crudo a fettine sottili, 1 uovo, sale e pepe q.b., burro q.b.

Preparazione: per la pasta frolla, raccogliete in una ciotola la farina setacciata, il sale, il burro a tocchetti e lavorate brevemente fino a ottenere un impasto sabbioso. Incorporate l'uovo e il tuorlo. Proseguite con le mani, dando la forma di un panetto liscio e omogeneo. Avvolgete in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigo per circa 30 minuti. Per la farcia, versate in una terrina la ricotta, già raccolta in un colino a maglie strette e ben scolata dal siero, sale e pepe, l'uovo e amalgamate bene con una spatola. Imburrate uno stampo rettangolare, con fondo removibile, di 35x11 cm (o uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro). Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla e, aiutandovi con un matterello, sistematela all'interno dello stampo, rimuovendo i bordi in eccesso. Bucherellate il fondo con la punta della forchetta. Riempite il guscio di frolla con la farcia al formaggio e livellate bene la superficie con una spatola. Lavate i fichi, asciugateli delicatamente con un canovaccio e tagliate a spicchi. Disponeteli sulla crostata, leggermente distanziati l'uno dall'altro, e cuocete in forno già caldo a 200 °C, in modalità statica, per circa 50 minuti o fino a quando i bordi della frolla risulteranno dorati (se dovessero colorirsi troppo, dopo i primi 15 minuti, abbassate la temperatura a 180 °C). Sfornate e fate raffreddare a temperatura ambiente; quindi completate con il prosciutto. Sformate delicatamente la crostata su un piatto da portata.

Il vino più adatto: una bollicina di Sangiovese che accompagna sia l'inizio, con gli antipasti, sia il dulcis in fundo. *Bolle di Borro Rosé Metodo Classico 2015* de Il Borro (Toscana), da servire a 6-8°C di temperatura.

CIOCCOLATO AL RUM E SPEZIE, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO, PANFORTE E TORRONE

Ingredienti per 6 persone: 200 g di cioccolato fondente, rum, noce moscata, cannella e peperoncino q.b., panforte;
per la mousse di cioccolato bianco: 300 g di cioccolato bianco, 300 g di panna, 150 g di zucchero semolato, 3 uova, 2 fogli di colla di pesce, scorza di arancia, torrone.
Preparazione: per la mousse, montate uova e zucchero fino a spuma. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, con la scorza di arancia grattugiata. Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, strizzate bene e fatela sciogliere nel cioccolato caldo. Incorporate il cioccolato alle uova, quindi la panna montata, mescolando sempre dall'alto verso il basso, e infine il torrone sbriciolato. Per il cioccolato al rum, sciogliete il cioccolato a bagnomaria con noce moscata, cannella e peperoncino. Scaldate il rum per far evaporare l'alcol e unirlo bene al cioccolato. Con un pennello formate dei dischi su un foglio di carta da forno, ripetete 3 volte per lo spessore, nell'ultimo strato aggiungete dei pezzettini di panforte. Montate il dolce in 3 strati, alternando un disco di cioccolato e la mousse, e servite spolverando di zucchero a velo .

Ricette firmate e realizzate da Andrea Campani, executive chef dell'Osteria del Borro e del Borro Tuscan Bistrot.

Stefano Cavada, volto noto di social e tv, racconta e condivide ricette e tradizioni altoatesine.

CANEDERLI AL FORMAGGIO CON CAPPUCCI ROSSI STUFATI

Ingredienti per 4 persone: 800 g di cavolo cappuccio rosso affettato sottile, 1 mela golden, 80 ml di vino rosso Pinot nero, 2 cucchiai di aceto di vino rosso, succo di 1 arancia, 1 cipolla affettata sottile, 60 g di burro, 700 ml di brodo vegetale, 2 foglie di alloro, 1 cucchiaino di semi di cumino dei prati, 1 pizzico di cannella in polvere, 1 cucchiaio di confettura di mirtilli rossi, sale e pepe q.b.; *per 10 canederli:* 1/2 cipolla tritata, 2 cucchiai di burro, 300 g di pane secco a cubetti di 1 cm, 2 cucchiai di farina, noce moscata, 3 uova, 150 ml di latte, erba cipollina tritata, sale, 200 g di formaggio Stelvio Dop a cubetti, brodo di carne.

Preparazione: unite in una ciotola i cappucci alla mela grattugiata, al vino rosso, all'aceto di vino rosso e al succo di arancia. Mescolate, coprite e fate marinare a temperatura ambiente per almeno un'ora o tutta la notte in frigo. Rosolate la cipolla in una pentola con il burro. Aggiungete i cappucci con il loro liquido, il brodo, l'alloro, i semi di cumino e la cannella in polvere. Mescolate, coprite e cuocete a fuoco medio-basso per 40 minuti, girando di tanto in tanto. A fine cottura amalgamate la confettura di mirtilli rossi e aggiustate di sale e di pepe. Per i canederli, rosolate la cipolla tritata in una padella antiaderente con il burro. Unite la cipolla al pane a cubetti con la farina e un po' di noce moscata. Sbattete leggermente le uova con il latte, versate sul pane, poi aggiungete l'erba cipollina e il sale, infine il formaggio a cubetti e amalgamate bene. Fate riposare il composto per almeno 15 minuti a temperatura ambiente. Formate i 10 canederli bagnandovi di tanto in tanto le mani con poca acqua. Cuoceteli quindi nel brodo caldo per 15 minuti. Il brodo deve sobbollire e bisogna lasciare la pentola con il coperchio socchiuso. Servire i cappucci rossi insieme ai canederli al formaggio.

A ciascuno la sua **tradizione**. Oppure no? Secondo i due protagonisti del nostro vis-à-vis, la parola chiave è: **contaminazione**. Di luoghi, ingredienti, gusti e sapori

di Désirée Paola Capozzo

NORD

Giusi Battaglia è volto e mente del programma tv su Food Network *Giusina in cucina Gusto e tradizione palermitana.*

SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA

Ingredienti per 4 persone: 300 g di spaghetti, 2 spicchi di aglio, 150 g di pecorino, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 pizzico di peperoncino, olio evo q.b., sale q.b.; *per la muddica atturrata*: pangrattato q.b., 1 filo di olio evo, 1 pizzico di sale, 1/2 cucchiaino di zucchero semolato.

Preparazione: per la muddica, mettete in padella un filo di olio, quindi unite il pangrattato, aggiustate con un pizzico di sale e mezzo cucchiaino di zucchero. Mescolate fino a quando il pangrattato cambierà colore. La *muddica* deve diventare più scura, *atturrata*, appunto. Se volete aromatizzarla, potete aggiungere dell'origano o del timo oppure è molto buona anche con un cucchiaio di formaggio grattugiato. Fate bollire l'acqua, salate e, appena pronta, buttate giù la pasta. In una ciotola capiente mettete l'aglio tagliato a pezzetti con abbondante olio extravergine d'oliva, il peperoncino e il prezzemolo. Appena la pasta è pronta, versatela nella ciotola, mescolate bene e unite il pecorino e un po' di *muddica atturrata*.

o sud?

STEFANO *Cavada*

Altoatesino doc, ma cosmopolita curioso, tra i suoi pregi c'è la precisione, grazie a un talento per la matematica, che in cucina non guasta mai. Nelle sue ricette, tra canederli e spätzle, spuntano pizze con friarielli o salse dei Paesi baschi: «Amo le contaminazioni che appagano il palato. L'assaggio di un formaggio o di una spezia che arriva da un'altra terra è sempre fonte di ispirazione per me». La scintilla food per Stefano si è accesa da bambino, quando preparava i biscotti con la mamma e impastava la pizza con il papà. Una passione in crescendo, alimentata da corsi professionali alla scuola alberghiera di Merano, viaggi gastronomici e poi la condivisione di videoricette su *YouTube*, l'arrivo dei primi blog e i social. Da qui all'approdo in tv con vari format è un attimo: da *Selfie food* alle rubriche a *La prova del cuoco* e *Detto fatto*. Una costante? La necessità di avere dosi precise: «Al liceo ero il più bravo della classe in matematica, per me era proprio una grandissima passione risolvere ordinatamente le equazioni e i problemi. E anche in cucina ogni numero ha un peso, la precisione al grammo degli ingredienti per me è indispensabile, così come la scrittura logica di una ricetta».

Quindi oltre alla bilancia... in cucina mai senza?
«Un po' di musica e la *spätzlehobel*, grattugia per fare gli spätzle. L'ho portata anche a Londra!».

La tua madeleine?
«Spätzle agli spinaci fatti da mia madre, conditi con la panna e il prosciutto cotto, al posto del più tradizionale speck».

Un ingrediente che non può mancare in cucina?
«La noce moscata».

La tua ricetta natalizia altoatesina per eccellenza?
«I biscotti di natale, il nostro panpepato, i Lebkuchen conservati nella classica scatola di latta che appena aperta sprigiona profumo di pastafrolla, cannella, pimento, cardamomo, noce moscata, zenzero, miele...».

Com'è la tavola di Natale a casa Cavada?
«In nome della contaminazione: pesce per la cena, dai crostini salmone e burro alle linguine con mazzancolle o una zuppa di pesce. Poi biscotti e accensione della corona dell'Avvento. Mentre il 25, in onore del nonno mantovano, gli agnolini con brodo di carne, con la pasta preparata dal papà, il ripieno dalla mamma e io e mia sorella a ricavare, addetti al "ritaglio" della pasta. Poi un arrosto con verdure e patate e, come dolce, il classico zelten, a base di frutta secca e canditi».

Progetti futuri?
«Ho due libri in porto e poi sicuramente il ritorno in tv, esperienza adrenalinica che mi ha sempre divertito molto».

La mia cucina altoatesina è il suo primo libro, il secondo è *Inforno*, (editi da Athesia). Tante altre ricette anche su *stefanocavada.it*.

LEBKUCHEN

Ingredienti per 4 persone: 370 g di farina 00, 130 g di farina di mandorle, 250 g di farina di segale, 20 g di ammoniaca per dolci (o bicarbonato), 200 g di burro freddo e a cubetti, 300 g di miele, 200 g di zucchero, 1 uovo intero, 2 tuorli, scorza grattugiata di 1 limone biologico, 1 cucchiaio di estratto di vaniglia o i semini di 1 baccello di vaniglia, 1 bustina da 30 g di spezie per Lebkuchen oppure 2 cucchiai di cannella macinata, 2 cucchiai di zenzero in polvere, 1 cucchiaio di chiodi di garofano in polvere, 1/2 cucchiaio di noce moscata, 1 cucchiaino di anice in polvere, latte per spennellare.

Preparazione: lavorate le farine, l'ammoniaca e il burro con un robot da cucina fino a ottenere un composto sabbioso. Scaldate il miele e lo zucchero in un pentolino, finché lo zucchero si sarà sciolto, e tenete da parte. Versate il composto di farina e burro nella ciotola di una planetaria con la foglia inserita. Aggiungete l'uovo, i tuorli, la scorza di limone, l'estratto di vaniglia, le spezie e il miele con lo zucchero, impastando tutto insieme. Versate il composto su un piano da lavoro e compattatelo in un mattoncino, quindi avvolgetelo nella pellicola. Fate riposare in frigo per 3 ore. Stendete l'impasto a uno spessore di 8 mm spolverizzando il piano di lavoro con un po' di farina. Ricavate i biscotti con gli appositi stampini e adagiateli su una teglia rivestita con carta da forno. Spennellate i biscotti in superficie con il latte. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C statico (160 °C ventilato) per 10-12 minuti. Conservateli in una scatola di latta con all'interno le scorze di un'arancia o una mela intera.

VALENTINA SOLFRINI

CROSTATINE DI CANNOLO

Ingredienti per 4 persone: 300 g di scorza di cannolo, 80 g di burro, arance e ciliegie candite qb; *per la crema*: 1 kg di ricotta di pecora, 300 g di zucchero semolato, 100 g di gocce di cioccolato fondente.

Preparazione: per la crema, unite lo zucchero alla ricotta e mescolate bene. Fate riposare anche una mezza giornata (se non avete tempo, basteranno un paio d'ore), quindi setacciatela per rendere la crema la più fluida possibile. Aggiungete le gocce di cioccolato. Frullate le scorze grossolanamente e amalgamate con il burro fuso. Foderate gli stampini da mini-crostatine con la pellicola, quindi riempiteli con il composto realizzato con le scorze di cannolo e il burro. Fate aderire bene anche sui bordi. Lasciate raffreddare in frigorifero per un paio d'ore o in freezer per un'oretta. Farcite le crostatine con la crema e abbellite con la frutta candita.

‘SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO. E SE LA PASSIONE PER LA CUCINA HA LE SUE RADICI IN FAMIGLIA, I RAMI PUNTANO VERSO IL MONDO’

GIUSI *Battaglia*

Le ricette della mia vita è il suo terzo ricettario, dopo *Giusina in cucina* e *Viaggio in Sicilia* (editi da Cairo).

Da Palermo a Milano, dove ha un'agenzia di comunicazione, con una valigia carica di sapori e ricette, siciliane e non solo: «Non è che friggo tutto il giorno, eh!», scherza Giusina. E lo si capisce sfogliando i suoi ricettari e guardando le puntate del programma che conduce su *FoodNetwork*, dove prepara piatti gustosi, alla portata di tutti, «ruspanti, a volte esteticamente bellissimi, altre meno. Ma non importa. Conta soprattutto la sostanza». Per lei cucinare è espressione di amore e cura, un'arte che pratica sin da bambina, grazie all'esempio di sua madre che le ha permesso di imparare, anche sbagliando, pasticciando e riprovando. E se il suo tratto distintivo a tavola è una forte tradizione siciliana, nel tran tran quotidiano ha imparato a giocare con il mix&match di ingredienti e sapori. Per esempio, da quando vive in Lombardia ha "adottato" nella sua cucina la verza e i porri, mentre quando sperimenta ricette del nord non fa mai a meno dell'uva passa e anche del sesamo, in siciliano detto *giuggiulena*, ingrediente principale di un tipico dolce natalizio di parte della Sicilia e della vicina Calabria, la *giurgiulèna*.

In cucina mai senza?

«Una padella antiaderente. Indispensabile».

Un ingrediente che non può mancare in cucina?

«Pomodoro. Basta aggiungere un filo d'olio e ci si possono ricavare tantissime preparazioni».

La tua madeleine?

«Le treccine cosparse di zucchero che vendeva un ragazzo bussando porta a porta nel mio palazzo. La prima volta che sono riuscita a prepararle e ho ritrovato quel sapore d'infanzia ho praticamente pianto di gioia».

Il tuo piatto preferito?

«La pasta con i tenerumi, ossia la foglia della pianta di zucchine che in tutta Italia non viene utilizzata, ma a Palermo è pregiata. Da noi non si butta via niente!».

La tua ricetta natalizia siciliana per eccellenza?

«Le verdura fritte in pastella che mi ha insegnato mamma: lei le immerge in acqua, farina e lievito, una sorta di pasta cresciuta che al contatto con l'olio bollente si gonfia come una nuvola».

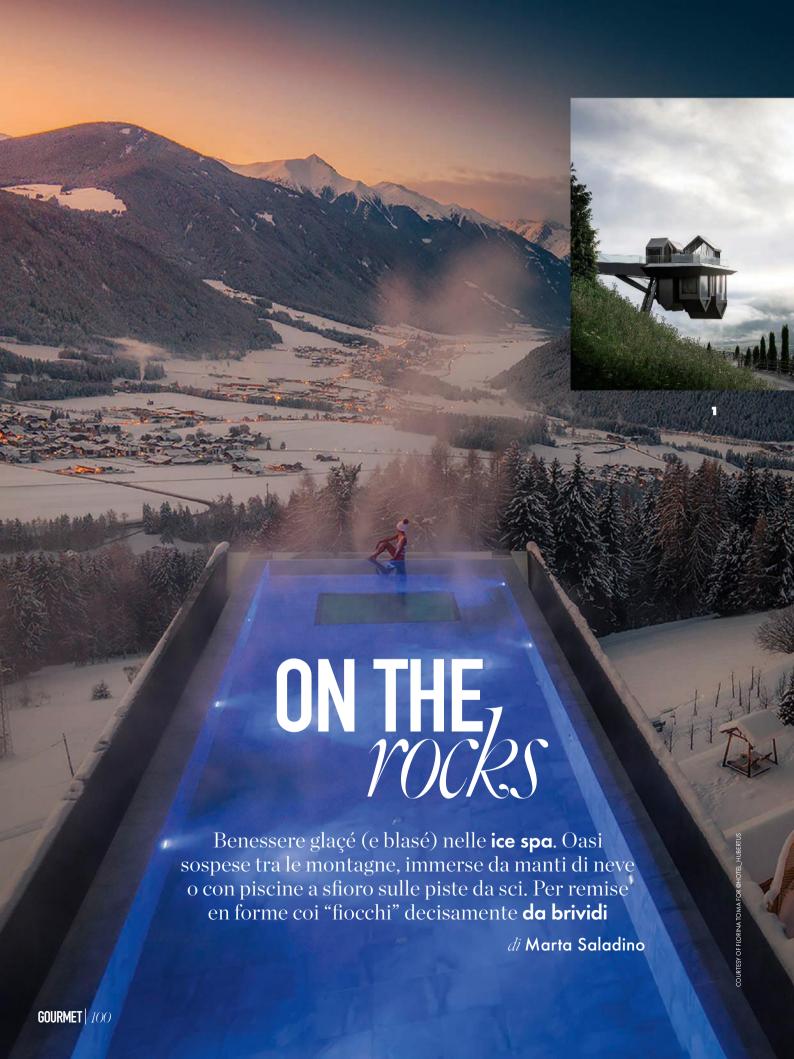
Com'è la tavola di Natale a casa Battaglia?

«La sera del 24 si mangia "asciutto", magari pizza, arancine o sfincione. Il 25 niente pesce, ma tanti piatti come gli anelletti al forno alla palermitana, involtini con le patate, poi cannoli, cassata al forno. E tanta tanta frutta secca che noi chiamiamo "scaccio scaccio", che mangiamo mentre chiacchieriamo. Ci sono anche panettone e pandoro: è una tradizione portarli a tavola... ma confesso che non li guarda nessuno!».

1

ON THE *rocks*

Benessere glaçé (e blasé) nelle **ice spa**. Oasi sospese tra le montagne, immerse da manti di neve o con piscine a sfioro sulle piste da sci. Per remise en forme coi "fiocchi" decisamente **da brividi**

di Marta Saladino

COURTESY OF FLORINA TOMA FOR @HOTEL_HUBERTUS

4. Tutto ruota attorno ai quattro elementi, persino la spa con vista, nel luxury retreat Forestis, a Bressanone.

1. e 2. L'avveniristica piscina Skypool con parete di vetro che sfida la gravità sulla valle e le baite alpine stilizzate e capovolte della spa dell'Alpin Panorama Hubertus, a Valdaora.
3. e 5. Il profilo design che richiama le vette delle montagne e un dettaglio della camera con vista dell'Olympic Spa Hotel, in Val di Fassa.

Paesaggi fiabeschi alla *Frozen* e soffici manti di neve che abbracciano, quasi nascondono, questi templi di benessere d'alta quota. Se la temperatura sottozero mette i brividi, gli effluvi delle piscine riscaldate regalano giochi di vapore onirici, tra saune design mimetizzate nella natura e persino oasi sospese sui clivi delle montagne. Ecco il meglio delle spa on the rocks per un bien-être decisamente coi fiocchi.

A UN PASSO DAL CIELO

Le impettite cime rocciose delle Dolomiti saranno silenti compagne di viaggio, lì a proteggere la vostra quiete nel buen retiro tra terra e cielo dell'Alpin Panorama Hotel Hubertus, a Valdaora. Qui l'architettura avant-garde sfida il vuoto e le leggi della fisica a cospetto di un'estetica mozzafiato, tra la vertiginosa Skypool, una piscina a sfioro con una parte a fondo vetrato sulla vallata, l'Alpenreych, zona wellness che spazia in 7.000 metri quadrati, oltre a "Heaven & Hell", che capovolge letteralmente il concetto di benessere con l'unica Spa sospesa delle Dolomiti, composta da baite alpine stilizzate a testa in giù. Relax a 360 gradi. *hotel-hubertus.com*

INTO THE WOODS

Design secondo Natura e benessere che punta alla riconnessione con la Madre Terra. Sono queste le coordinate dell'Olympic Spa Hotel in Val di Fassa, da poco rinnovato in un'ottica sostenibile grazie al progetto di Noa. Il profilo della struttura replica, infatti, quello delle montagne, in un zig-zag scultoreo che si mimetizza con lo skyline delle cime innevate, mentre la sauna, affacciata sul bosco, si raggiunge con un suggestivo percorso aereo, da provare magari dopo il *forest bathing*. Insomma, una vera "wood immersion" nella cultura ladina. *olympicspahotel.it*

RICHIAMO DELLA FORESTA

Nomen omen per questo tempio edonista incastonato tra gli speroni rocciosi delle Dolomiti. Il luxury retreat Forestis, infatti, incanta tutti i sensi con la complicità della natura a 1.800 metri d'altitudine nel cuore delle Alpi altoatesine. Tutta la filosofia rigenerante del luogo si fonda sulla fusione armonica dei quattro elementi naturali, in primis la spa che trae ispirazione dalla saggezza dei Celti, con soin e trattamenti basati su quattro essenze di legni terapeutici, quattro pietre curative e altrettante frequenze degli alberi. Per sentirsi regine del bosco. *forestis.it*

ARMONIA FUSION

Fresco, in tutti i sensi, anche di un curato restyling, il Falkensteiner Hotel & Spa Carinzia, torna a sedurre con una formula "relax included" e la complicità di un luogo magico. Si trova infatti lungo il Carnic High Trail, la via Carnica, tra le cime rocciose e gli alpeggi, i torrenti e le fitte foreste, dove Italia e Austria si incontrano. Fusion di indole, questo resort punta a rigenerare i sensi anche grazie a percorsi olistici e Acquapura Carnica Spa, 2.400 metri quadrati con ben 16 opzioni di bagno, tra piscine interne ed esterne riscaldate. *falkensteiner.com*.

ARCHI-BEAUTY IN PISTA

L'atmosfera è quella da favola di uno maxi chalet alpino, a ridosso delle piste da sci, ma una volta entrati è il design futuribile quanto sostenibile a conquistare lo sguardo. Così è il nuovo Six Senses Crans-Montana, che ha come fiore all'occhiello la sontuosa spa di 2.200 metri quadrati, dove ruba la scena un'imponente piscina che richiama l'interno di una grotta di montagna, dove le stalattiti sono replicate da 15mila listelli di legno sospesi a riflettersi nell'acqua. Tutto intorno, mini cabane per concedersi l'ulteriore lusso dei soin d'avanguardia come il *Biohacking*, con macchinari hi-tech, attorno al giardino alpino. Eden in pista. *sixsenses.com*

CIRCOLO DI BIO-BENESSERE

Manca poco al suo debutto, il primo dicembre, ma sta già facendo parlare di sé. Si chiama OLM ed è il primo eco-aparthotel sostenibile in Alto Adige, più precisamente in Valle Aurina. Tra i plus che lo consacrano a "nature escape" votato all'ospitalità circolare e dunque virtuosa, c'è la filosofia basata sul ciclo della natura e fondata sulla valorizzazione dell'ambiente, la bioarchitettura oltre alla promozione del territorio con l'utilizzo di materiali naturali a chilometro zero. Non a caso *Olm*, in dialetto altoatesino, significa sia malga ma anche "continuità", per questa struttura circolare, di 33 unità e una spa con piscina open air e trattamenti per purificarsi. Dicasi infinita bellezza... *olm.it*

DOLOMYTHIC CHARME

La mission di Santre, ai piedi della Plose a Sant'Andrea, è quella di essere la "dolomythic home", nel senso letterale di rifugio, un buen retiro "divino"

6. Veduta panoramica del rinnovato Falkensteiner Hotel & Spa Carinzia. 7. La piscina che richiama la grotta con stalattiti del nuovo Six Senses Crans Montana. 8. e 9. Design circolare, come la filosofia che lo guida, per il nuovo OLM, primo eco-aparthotel in Alto Adige, dove anche le camere sposano la bioarchitettura. 10. Piscina a sfioro con vista mozzafiato di Santre, "dolomythic home".

11. 12. e 13. Paradiso di bellezza ad alta quota per QC Terme Montebianco, con bollenti piscine che sgorgano nella neve, saune effetto chalet e alcove votate al relax, come la stanza "ovetti", dove farsi cullare dal dolce far niente.

coccolati dalla conduzione familiare dei tre giovani fratelli Goller. Semplicità come chiave di volta di un benessere autentico, genuino quanto de luxe, che trova massima espressione nella Dolomythic spa, con piscine a cielo aperto, trattamenti signature, come *My regeneration*, decontratturante per la schiena con erbe alpine e fillite di quarzo di Bressanone, ma anche soin esclusivi, tipo l'allineamento dei chakra e la purificazione dell'aura. Mitico e persin mistico relax. *santre.it*

BELLEZZA FREEZATA

La legge di attrazione tra i poli opposti qui trova l'acme, in ogni senso, e raggiunge picchi elevati di bien-être mozzafiato. Si tratta infatti di QC Terme a Pré Saint Didier e la vicina spa QC Terme Montebianco, una spa ai piedi del Dente del Gigante e la maestosità delle cime del "Tetto d'Europa". Un paradiso dove staccare completamente la spina, soprattutto dopo vari slalom sugli sci, e lasciarsi avvolgere dall'armonia dei contrasti: acqua e montagna, effluvi bollenti e temperature glaçé, ma anche sauna chalet panoramica e stanza del fieno, cascate corroboranti e trattamenti che sanno ritemprare corpo e mente. I più impavidi, potranno inoltre abbandonarsi al brivido di sfidare la neve a cielo aperto e tuffarsi nelle calde piscine che sembrano sgorgare dal manto immacolato. Per freezare la beltà in un'estasi cristallizzata. *qcterme.com*

WOODY HARRELSON

Into the Wood(y)

Diffidate degli occhi più glaciali di Hollywood quanto delle sue origini texane, che impongono carne e BBQ come zenit culinario. Lui è davvero *veggylicious*, meritevole di un **Oscar green** per il suo ruolo da attivista-protagonista

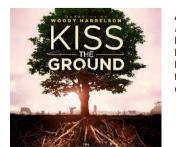
di Roberto Croci

Un primo piano dell'attore texano dagli occhi di ghiaccio, "il veg più sexy d'America".

«Sì, sono texano eppure vegano, e orgoglioso di esserlo. Pazzesco, proprio noi che siamo i campioni mondiali del barbecue!», ammette Woody Harrelson. Lo dice sorridendo, scendendo dal nuovo "ride", una SR/F elettrica appena provata nel concessionario Zero Motorcycles a West Hollywood, fresco gioiellino dell'attore dotato degli occhi più azzurri (con tanto di indice poll) dell'intero firmamento hollywoodiano. La nostra amicizia risale a tanti anni fa e al nostro primo shooting fotografico, quando, con mia sorpresa, fu il primo a chiedere abiti bio, snack salutari e, soprattutto, *zero waste policy* sul set. Dal mio rifiuto (come trovare vestiti eco in due giorni) e dalle nostre discussioni nacque un'amicizia che dura da quindici anni, film più film meno. «Ho smesso di mangiare carne, pesce e latticini da quando avevo ventiquattro anni. Essere vegano è una questione etica, per produrre mezzo chilo di manzo, consumiamo seimila litri di acqua, senza parlare della sofferenza delle produzioni industriali di animali. Dobbiamo vivere in modo sostenibile per corpo, mente e il futuro del pianeta», assicura. Per Woody Harrelson le sue tre nomine Oscar, sette nomine Emmy e una vittoria con *Cheers*, passano in secondo piano rispetto all'attivismo ambientalista e considera il suo arresto, dopo aver scalato il Golden Gate Bridge contro il disboscamento, una delle sue conquiste più importanti.

Com'è diventato vegano? «Ero ancora sconosciuto, senza soldi e carriera. Non avevo un bell'aspetto, ero pieno di brufoli e con un raffreddore perenne. Ho scoperto di essere intollerante al lattosio e ho eliminato latte, formaggio e tutti i derivati animali. Dopo un mese ero già un'altra persona, mentalmente più lucido e fisicamente più sano. Nel giro di qualche settimana ho escluso tutti i prodotti animali dalla mia dieta, diventando più consapevole del danno che creavo all'ecosistema. All'epoca non era facile trovare un ristorante veggy, eri fortunato con un'insalata, anche sul set dovevo fare richieste speciali, non c'era l'attenzione di adesso».

E oggi? «È diverso: ci sono chef stellati che lavorano al cento per cento con basi vegetali, come Daniel Humm a New York che con *Eleven Madison Park* (*elevenmadisonpark.com*), è stato il primo ristorante vegano a ricevere tre stelle Michelin. Ho provato anche *Gauthier Soho* a Londra (*gauthiersoho.co.uk*), che rivisita piatti classici francesi per renderli vegani, persino il foie gras, che fa con lenticchie, noci, funghi e cognac. Oppure *Ona*, "origine non animale" (*onarestaurant.com*) in Francia, che ha vinto sia una stella Michelin che la Green Star, per le sue pratiche alimentari sostenibili».

E sul set? «Mangio sano, spesso solo raw, per mantenere alto il livello energetico. Prima di ogni produzione chiedo a produttori e attori con cui lavoro su set di seguire etiche senza sprechi e con prodotti vegani. Quando giro all'estero o sono in vacanza mi lascio un po' andare: mangio pasta e pizza perché

A sinistra. La cover del docu-film *Kiss the Ground* di cui è coautore. Nella pagina accanto. Da sinistra. Insieme alla moglie Laura Louie; hanno avuto tre figlie e vivono sull'isola hawaiana di Maui. Pianta di cannabis.

LA RICETTA DI WOODY

ZUPPA DI FUNGHI OSTRICA

«Pronta in 20 minuti e facile da preparare, totalmente veggy, le potete aggiungere spinaci o altre verdure, saltate prima in padella».
Ingredienti: 6 funghi ostrica (circa 450 g), 3 cucchiai di burro vegano, 3 spicchi d'aglio, 3 cipollotti, 4 tazze di brodo vegetale, sale e pepe nero a piacere, 1 limone, 2 cucchiai di amido di mais e una manciata di prezzemolo fresco.
Preparazione: sminuzzate i funghi passando una forchetta lungo i gambi. Rimuovere le calotte e affettatele sottili. Sciogliete il burro in una pentola a fuoco medio. Aggiungete i funghi, mescolate e cuocete per 2 minuti. Nel frattempo tritate l'aglio e affettate i cipollotti. Uniteli nella pentola e dopo 3 minuti versatevi il brodo. Insaporite con sale e pepe, coprite e cuocete a fuoco lento per 10 minuti. Grattugiate finemente la scorza del limone e amalgamate l'amido di mais sciolto con un cucchiaio di acqua, in modo da creare un impasto morbido. Aggiungetelo nella pentola e fate sobbollire per 5 minuti per addensare la zuppa. Completate la zuppa con 2 cucchiai di prezzemolo tritato e un po' di succo di limone. Versate nelle ciotole e guarnite con due fettine di limone.

ho notato che in Europa la qualità degli ingredienti è più controllata e le alternative avanzate».
Cosa ne pensa dell'aumento della produzione degli alimenti a base vegetale, alternative che cercano di replicare prodotti animali? «Se serve a convincere carnivori a ridurre il consumo di prodotti animali, ben vengano. L'alimentazione vegetale è di moda, ma per me è una filosofia sul rispetto per le piante. Senza di loro non esistiamo, meritano il nostro rispetto, e senza non potremmo sopravvivere».
Sono anni che vive a Maui. Coltiva qualcosa? «Si, almeno il 90 per cento di quello che mangiamo lo coltiviamo noi. Abbiamo alberi da frutto, noci di Macadamia e verdure in abbondanza, ma bisogna averne cura perché gli insetti divorano tutto. Lì, riesco a sfuggire alla notorietà, è preziosa».
È stato uno dei primi attivisti a supportare la legalizzazione della marijuana... «Era necessario parlarne e promuoverla a livello politico, economico e sociale. Cresce bene a Maui, c'è l'umidità e la temperatura giusta. Non scherziamo, è una cosa seria. Siamo tutti "drogati" di caffeina, di antidepressivi... La marijuana è naturale, non ammazza come gli oppioidi e il fentanyl».
Collabora anche con Kiss the Ground, un'associazione no profit a sostegno dell'agricoltura rigenerativa. In cosa consiste? «Il suolo che coltiviamo può aiutarci a combattere il cambiamento climatico. Negli ultimi cinquant'anni abbiamo perso il 33 per cento della fertilità a causa della deforestazione. Se continuiamo a tagliare alberi, tra cento anni potremmo non coltivare più nulla. Se volete saperne di più, guardate *Kiss the Ground*, il documentario su Netflix, dove spieghiamo il problema della lavorazione del suolo intensiva, l'uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici che causano la desertificazione. Bisogna investire sulla biodiversità».
Parlando di marijuana, come vede l'uso della cannabis in cucina? «È interessante anche se bistrattata. Di recente a Los Angeles ho scoperto *theWOODS* (*thewoodsweho.com*), un'oasi di consumo che offre varie esperienze con la cannabis, dalle cabane private a un menù di degustazione con chef qualificati. Sembra di essere in una giungla».
Uno dei suoi ristoranti preferiti? A Los Angeles vado al *Sage*

Vegan Bistro (*sageveganbistro.com*), piccola catena vegana di cui sono anche investitore. Sosteniamo coltivatori locali, raccogliamo i nostri scarti alimentari pre-consumo e li inviamo all'azienda agricola biologica rigenerativa, *Sow a Heart,* per compostarli e trasformarli in terriccio in un ciclo alimentare virtuoso».
Libro di cucina che consiglia? «Amo tutto quello che fanno i fratelli Chad e Derek Sarno, gli autori di *Wicked Healthy* e *Good Catch*, alternativa al pesce. La loro Manhattan Chowder con tonno vegetale, è spettacolare. Raccomando il loro libro *The Wicked Healthy Cookbook*, con 129 ricette strepitose (*wickedkitchen.com*)».
Lei cucina? «Me la cavo. Sono bravo con insalate miste di frutta e verdura. Faccio anche lasagne con verdure crude che lascio marinare con aceto di mele e sciroppo d'acero, ricotta, noci di Macadamia, pinoli, pomodori ed erbe del giardino. Vado pazzo per i piccoli panini di *jackfruit*, il giaco, frutto tropicale che crudo sa di mela e ananas, mentre cotto sembra una porchetta. E infine la mia famosa "zuppa d'ostrica"... Deliziosa! Vi do la ricetta!».

GETTY IMAGES

Shall WE DANCE (& EAT)?

Bistrot, club e ristoranti dove il menù è a misura di gourmand che non sanno stare fermi: il ballo è servito!

di Gloria Ghiara

EL PORTEÑO, MILANO/ROMA

Un format di ristorazione argentina. Diverse location, a Milano e a Roma. E un comune denominatore: ambienti e menù ricercati e la sensazione di trovarsi a Buenos Aires, che si fa ancora più reale quando il tango è protagonista: presso *El Porteño Prohibido* di via Macedonio Melloni 9 a Milano si può infatti assistere allo spettacolo di tango argentino firmato dal leggendario Miguel Angel Zotto nelle sere di martedì, mercoledì e giovedì. In più, fino a fine febbraio va in scena anche la compagnia Argendance con un affascinante show di folklore argentino. *elporteno.it*

TARTARE ESPECIAL

Ingredienti per 1 persona: 150 g di filetto di fassona piemontese, 3 uova di quaglia, tartufo q.b., acciughe del Cantabrico q.b.; fiori di cappero, senape di Dijon, 100 g di cipolla rossa, sale rosa dell'Himalaya, riduzione di aceto balsamico, germogli di sakura.

Preparazione: tagliate il filetto di fassona al coltello a tartare, poi posizionatelo al centro del piatto e, con l'aiuto di un cucchiaio, posate al centro tre tuorli di uovo di quaglia. Tagliate a lamelle sottili il tartufo estivo e sistematelo a fiore intorno alle uova. Preparate le quenelle mescolando insieme cipolla rossa, fiori di cappero (precedentemente tritati), acciughe e senape di Djion, poi disponetele sopra la riduzione di aceto balsamico. Infine, condite il tutto con sale rosa e germogli.

Ricetta di El Porteño, Milano

THE RITZ, LONDRA

L'eleganza regale dell'iconico 5 stelle di Mayfair, "Grande Dame" di Londra fin dal 1906, si accende di musica e atmosfere anni '30 e '40: il Ritz London rilancia il *supper club* dell'età d'oro del jazz, quando l'alta società si riuniva per serate all'insegna del cibo gourmet e del ballo al ritmo delle big band. Atmosfere da rivivere nelle serate *Live at the Ritz*, tra luci soffuse, decori opulenti, piatti raffinati (sopra, Granchio del Dorset alle mandorle e finocchio) e la musica del quartetto del maestro Peter O'Donnell che invita a ballare tutta la notte. *theritzlondon.com*

TONNO IMPANATO CROCCANTE

Ingredienti per 1 persona: 150 g di tonno freschissimo, 1 uovo, farina q.b.; pane panko q.b.; olio evo, sale, 100 g di misticanza, salsa di soia qb.

Preparazione: impanate il tonno in farina, uovo e pane panko e scottatelo leggermente in padella antiaderente in un filo d'olio ben caldo, fino a che la panatura risulta dorata e croccante (circa due minuti per lato). Il tonno deve restare roseo all'interno. Aggiustate di sale e pepe, tagliate il tonno a fette e disponetelo in un piatto con la misticanza e una ciotolina di salsa di soia. Servite ben caldo.

Ricetta di Apollo, Milano

APOLLO, MILANO

Un locale che ne vale tre: cocktail bar, bistrot & club nel cuore dei Navigli, con un mood che riecheggia gli anni '20 in America. La cucina dello chef Giacomo Montelli si fonda sulla tradizione italiana - con un occhio di riguardo per quella siciliana - con accenti di ispirazione asiatica. Vero place-to-be della movida milanese e punto di riferimento del mondo dell'arte, della musica e della moda, qui si viene per mangiare, bere, per i live e - of course - per il *clubbing all night long*. *apollomilano.com*

TURBANTE DI BRANZINO

Ingredienti per 4 persone: 1 filetto di branzino a testa, 1 patata media a testa, 5 pomodori datterini, 1 cucchiaio di liquido di cottura delle cozze. limone e arancio bio, pepe bianco, olio evo, basilico in foglie, olive di Taggia, latte di soia.
Preparazione: schiacciate e condite le patate bollite con buccia di limone grattugiata, pepe e acqua di cottura delle cozze. Foderate uno stampino monoporzione oliato con il branzino lasciando la pelle verso l'esterno e riempite con la purea di patate, poi infornate a 190°C per 9 minuti. Servite su una crema di datterini (in forno 30 minuti con olio, sale, basilico, buccia di arancia e limone e passati al setaccio) e maionese vegana (olive frullate con latte di soia e olio).
Ricetta di Simone Rugiati

VILLA RENOIR, MILANO

È qui la festa? Tempio dei diciottesimi, dei ricevimenti, delle proposte di matrimonio, degli addii al nubilato e di qualsiasi altra occasione gioiosa vi venga in mente, questa grande villa bianca con piscina nel Milanese è perfetta anche per vivere una serata senza nulla di particolare da festeggiare, ma in totale allegria. Ogni weekend la cena (e dopocena!) cantata con animazione, dj set e balli è un vero *dinner show*: una grande festa all'insegna del divertimento, accompagnata dai nuovi menù *Special* firmati dal celebrity chef Simone Rugiati. *villarenoir.it*

ROXIE, PARIGI

Sedie di velluto rosso, luci al neon, tovaglie bianche: nel 8ème arrondissement di Parigi *chez* Roxie si vive una magia che unisce il décor ispirato alla Chicago del proibizionismo a un tocco di *je-ne-sais-quoi* tipicamente francese. La cucina spazia dal sushi dell'*Atelier Japonais* alle linguine al tartufo: si cena accompagnati dalla band live - sei musicisti più due cantanti - poi si balla "follemente" tutta la notte al ritmo di soul, rythm&blues e pop. Perché "*Roxie ose, Roxie brille, Roxie rocks!*". *roxie-restaurant.com*

WIENER RATHAUSKELLER, VIENNA

L'incanto del valzer sotto le volte delle ex cantine del Municipio di Vienna e che, dal 1899, sono luogo d'incontro dove gustare vino e buon cibo. Una tradizione che continua: durante le serate danzanti viene servito un delizioso menù viennese di tre portate, si assiste a un'esibizione di danza con musica dal vivo, seguita da una lezione con i maestri della dance school Rueff. *wiener-rathauskeller.at*

SPIRIT DE MILAN, MILANO

In quelle che erano le cristallerie Livellara è nato un "grande spazio dove ci si incontra, si ride, si beve, si mangia e si balla".
Il ristorante *La Fabbrica de la Sgagnosa* offre i piatti della tradizione milanese, dal risottino all'ossobuco. Poi si bruciano le calorie ballando, soprattutto durante le celebri *Holy swing night*, ai ritmi incalzanti delle migliori swing live band. *spiritdemilan.it*

RISOTTO ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 persone: 320 g di riso Carnaroli o Vialone nano, 1,5 litri di brodo di carne, 1 cipolla dorata, 120 g di burro (meglio se congelato), olio evo q.b., 80 g di parmigiano, sale, 1/2 bicchiere di vino bianco, 0,2 g di zafferano in pistilli.
Preparazione: mettete in infusione lo zafferano in mezzo bicchiere di acqua tiepida per almeno 4 ore. In un tegame, scaldate un filo d'olio con 20 grammi di burro, unite la cipolla tagliata finemente e fate appassire per 10-15 minuti, poi versate il riso, tostate, sfumate con il vino, poi iniziate la cottura con il brodo. Una volta pronto il risotto, mantecate con burro e parmigiano, aggiustate di sale e completate con lo zafferano. Lasciate riposare per almeno cinque minuti prima di servire. *Ricetta di Spirit de Milan*

POLPO ROSTICCIATO

Ingredienti per 1 persona: 200 g di tentacoli di polpo del Mediterraneo, 150 g di zucca, menta q.b., aglio q.b., aceto di mele, maionese homemade aromatizzata con sriracha, salsa Worcestershire, cren, tabasco, agrumi e senape à l'ancienne in grani, fiocchi di sale maldon, olio evo delicato.
Preparazione: sbollentate i tentacoli del polpo e, una volta freddi, rosticciateli sulla griglia. Tagliate la zucca molto sottile con una mandolina e marinatela in olio, aceto di mele, sale e pepe, aglio e menta. La salsa è una maionese tradizionale alla quale aggiungere salsa Worcestershire, salsa sriracha, tabasco e cren grattuggiato, buccia di pompelmo, succo di pompelmo e senape in grani. Disponete i tentacoli nel piatto, accompagnate con la zucca e condite con la maionese. *Ricetta di Vinile, Roma*

VINILE, ROMA

Food'n'Music è il binomio vincente di questo club romano che già nel nome rivela la sua essenza: "piatti" su cui girano buona musica e buon cibo accompagnati da drink e distillati di qualità. Ogni sera una band diversa - per generi che spaziano dal jazz al blues, al soul e al rock'n'roll - e dj set rétro capaci, letteralmente, di infiammare la pista. *vinileroma.it*

LA SIGNORA *dei tartufi*

Full immersion nella terra del preziosissimo oro umbro che il mondo ci invidia insieme a **Olga Urbani**, madrina e fan accanita

di **Camilla Rocca**

Ore 8 Mi sveglio e già il tartufo mi inebria: vado al lavoro passando per la tartufaia, assieme a Mina, la cagnolina di mio figlio. Per lei è un gioco, ma lo scorso anno ha cavato circa 100 kg di tartufo invernale. Pesa solo 5 kg, vale più oro di quanto pesa! Arrivo in ufficio già con le mani piene del nostro oro umbro. **Ore 9** Puntuale come sempre la chiamata di mio figlio Francesco: segue la filiale di Londra, e il suo primo pensiero è per Mina. Talvolta mi sento una dogsitter, ma il nostro amore per i cani da tartufo è radicato nelle nostre anime. **Ore 9:30** Arrivo in azienda: sono vent'anni oggi, ho ereditato la tenacia da mio padre, un osso duro. Lui è in ogni angolo di Urbani. Come prima cosa scendo a vedere le partite di tartufo con i miei cugini Carlo e Gianmarco. **Ore 13** Pranziamo tutti insieme, dipendenti e cugini, all'Accademia del Tartufo, con chef o ospiti di passaggio. Io mi porto un "misero" pranzo da casa perché sono spesso a dieta, ma non dimentico mai qualche scaglia di tartufo, la mia vita. **Ore 14** Inizio le video call con le venti filiali in tutto il mondo. Con il mio secondo figlio Luca e il cugino Carlo mi concentro sulle sedi in Asia e organizzo la consegna di un tartufo bianco al re Carlo d'Inghilterra, come di tradizione facciamo con i vari capi di Stato. **ore 18** Vado dal mio " terzo figlio": la *Fondazione Giulio Loreti* di cui sono presidente insieme a Sandro Loreti, mio ex marito. Qui aiutiamo le persone che non si possono permettere cure a pagamento o di aspettare i tempi imposti dalla mutua. Il momento più bello della giornata è quando un malato regala un sorriso: non ha prezzo. E dà senso a tutta l'esistenza.

Sopra, da sinistra. La tenuta a Sant'Anatolia di Narco, in provincia di Perugia. Il profumatissimo "oro umbro". Sotto. Olga Urbani è proprietaria delle aziende del Gruppo Urbani, che quest'anno celebra il suo 170esimo anno, e anche l'ideatrice dell'Accademia del Tartufo Urbani.

Dall'alto. Sushi al sapore di tartufo, uno dei piatti preparati in Accademia. La sede dell'Urbani Truffle Lab. Sotto. Due clienti e appassionati illustri, re Carlo e Barack Obama.

Sopra, a destra. Al controllo delle partite di tartufo. Olga Urbani è stata nominata Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. A sinistra. Con Mina, la cagnolina di famiglia, dotata di un naso infallibile!

GETTY IMAGES

L'ora della merenda veg

Legumi e semi oleosi alleati di gusto e benessere per una pausa dolce o salata

CAKE SALATO ALLE FAVE

Ingredienti per 4 persone: 60 g di fave spezzate decorticate *Cibón*, 70 ml di olio di semi, 100 ml di acqua, 1 pizzico di sale, 150 g di farina integrale, 10 olive nere denocciolate, 4 o 5 pomodori secchi, 1 manciata di rucola fresca, 2 cucchiaini di lievito istantaneo per torte salate.

Preparazione: lavate accuratamente le fave, mettetele in un pentolino e versatevi acqua fredda fino a un dito sopra il livello dei legumi. Trasferite il tutto sul fuoco e portate a ebollizione, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per 45 minuti. Fate quindi raffreddare a temperatura ambiente. Accendete il forno a 180°C. Unite in una ciotola capiente (o in planetaria) l'olio, l'acqua e il sale e sbattete con una frusta per 5 minuti fino a formare un'emulsione. Aggiungete la farina, le fave cotte e raffreddate, la rucola, le olive e i pomodori secchi sminuzzati e mescolate ancora. Completate con il lievito, usando un setaccio e amalgamate, finché il composto sarà liscio e omogeneo. Preparate uno stampo da plumcake da 20 cm, ricoprendo l'interno con un foglio di carta forno bagnato e strizzato. Versatevi l'impasto e cuocete in forno per 45 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire prima di servire.

MUFFIN ALLE CAROTE & CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone: 250 g di farina di farro integrale bio, 230 g di latte di riso, 200 g di carote grattugiate, 100 g di mandorle con la buccia, 100 g di cioccolato fondente, 90 g di zucchero di canna integrale, 70 g di olio di cereali e frutti, 40 g di omega seed mix Melandri, 8 g di cremor tartaro, 2 g di bicarbonato di sodio, 2 cucchiai di succo di limone, sale q.b.

Preparazione: in una tazza mettete 40 grammi di acqua con 10 grammi di omega seed mix e lasciate riposare per circa 15 minuti. Pelate e lavate le carote e con l'apposito attrezzo riducetele in fili. Versatevi il latte di riso, l'olio, il succo di limone e il gel formato da semi ed acqua e mescolate bene. In un'altra ciotola mettete la farina, le mandorle frullate finemente, il cioccolato fondente tritato, lo zucchero di canna, il cremor tartaro, il bicarbonato di sodio, il sale e i rimanenti semi. Unite i due composti e amalgamate velocemente. Riempite gli stampini da muffin fino all'orlo e infornate per 20 minuti a 180°C. Lasciate raffreddare prima di consumarli.

Curiosità e tante ricette sul sito melandrigaudenzio.com

@MELANDRIGAUDENZIO

TENTAZIONE SÌ MA DI QUALITÀ

Un famoso aforisma racconta come sia facile resistere a tutto tranne che alle tentazioni. Per scegliere bene ci aiutano le certificazioni. Il marchio IGP, Indicazione Geografica Protetta, è il riconoscimento di qualità che la Comunità Europea attribuisce a prodotti realizzati nel rispetto di precisi disciplinari, come la Mortadella Bologna IGP, certificandone la qualità in termini di tipicità, autenticità, sicurezza, tracciabilità ed etichettatura. In più la firma ufficiale del Consorzio Mortadella Bologna garantisce un prodotto ad alto valore nutrizionale in linea con le tendenze contemporanee. Infatti, un etto di Mortadella Bologna IGP apporta 288 Kcal ed è ricca di proteine nobili, vitamine B1, B2 e di minerali come ferro e zinco ideali per chi pratica attività fisica.

CONCEDERSI UN PIACERE RENDE MIGLIORE LA VITA. L'IMPORTANTE È SCEGLIERE LA QUALITÀ CERTIFICATA

MORTADELLA BOLOGNA IGP

CERCA I DUE MARCHI

- **IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea.**
- **Prodotta solo con carne suina di alta qualità.**
- **Dal profumo inconfondibile e dal sapore unico e leggermente speziato.**

www.delimeat.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

W LA COPPA del mondo!

1. Ergonomico, il cavatappi *Parrot* disegnato da Alessandro Mendini, Alessi (52 euro). **2.** Da meditazione, il libro *The Impossible Collection of Wine* con box in legno, Assouline (1.200 euro). **3.** Regale, l'ice bucket dorato effetto ditale di Studio Job, Ghidini 1961 (1.380 euro). **4.** Notturno, il calice di vetro con decori a stelle, Jonathan Hansen (261 euro). **5.** Iconica, la coppa di cristallo intagliato *Manhattan*, Saint-Louis (390 euro la coppia). **6.** D'autore, la madia bar *Hayama* ideata da Patricia Urquiola, Cassina. **7.** Per divertirsi con Bacco, il gioco da tavolo *The Wine Game*, Talking Tables (20 euro).

Italia

8. Pluripremiato, lo spumante *Trentodoc Riserva Graal 2016*, Altemasi (44 euro). **9.** L'arte dell'attesa, il *Franciacorta Riserva Annamaria Clementi R.S. 1980*, Ca' del Bosco (560 euro). **10.** Riflessi dorati, il *Trentodoc Aquila Reale Riserva 2013*, Cesarini Sforza.

11. Solo il meglio, il *Franciacorta Docg Riserva Vittorio Moretti*, Bellavista. **12.** Conviviale, il rosso spumante *Brut Lambrusco di Sorbara Dop*, Cantina di Sorbara (15 euro). **13.** Best seller, lo spumante *Müller Thurgau* prodotto con metodo Charmat, Cavit.

14. Avvolgente, lo spumante *Lessini Durello Brut Metodo Classico*, Giannitessari (19,80 euro). **15.** Trasversale, il *Franciacorta Brut* con prevalenza di uve Chardonnay, Muratori (22 euro). **16.** Seducente, il *Prosecco Doc Rosé Millesimato Brut*, Ponte1948 (8,50 euro).

Sparkling match per aperò globetrotter. Vincerà il frizzantino d'Oltralpe, il perlage del Belpaese o il cru cosmopolita? Cheers a ogni latitudine

17

18

19

Francia

17. Vellutato, lo champagne *Blanc de Noirs Grand Cru* composto da prima pigiatura di uve Pinot Noir, Bruno Paillard. **18.** Vivace, lo champagne *Cuvée Spéciale* ideale abbinato con foie gras e selvaggina, Comte de Montaigne (100 euro). **19.** Complesso, lo champagne *Blanc de Blancs* con uve Pinot Bianco e Chardonnay, Alexandre Bonnet.

26 27 28 29

26. Per intenditori, il device *Sparkling* pensato per il vino frizzante in grado di mantenere la freschezza e l'effervescenza, Coravin. **27.** Alto artigianato, il tavolino in marmo con gambe in metallo, Budri (11.350 euro). **28.** Illustrata, la piastrella dipinta a mano in Inghilterra, Petra Palumbo (40 euro). **29.** Animalier, il tappo per bottiglia con uccello decorativo, Edzard (50 euro il set da 3). **30.** Essenziale, il portabottiglie di pelle *Filare 24* creato in collaborazione con Pineider, Giorgetti. **31.** Lineare, il flûte da champagne della collezione *Manufacture Rock*, Villeroy & Boch (49,90 euro 4 pezzi). **32.** High society, la copertina d'argento massiccio per mantenere la temperatura, K-Over (5.520 euro). **33.** Organizer de luxe, il portabottiglie design d'ottone, *Pico* di XLBoom (100 euro).

20

21

22

20. Audace, lo champagne *Rosé 27ème édition* con aromi di rosa canina, Krug. **21.** Tradizionale, lo champagne *Brut Premier Cru* perfetto da aperitivo, Martin Orsyn. **22.** Edizione limitata, lo champagne *Blanc de Blancs* con la box decorata di Fernando Laposse, Perrier-Jouët.

23

24

25

23. Profumato, lo champagne *Prestige Rosé* dalle bollicine fini, Tattinger. **24.** Sostenibile, lo champagne *Blanc de Blancs 2010* con il pack *chalk wrap* 100 per cento riciclabile, Ruinart. **25.** D'artista, lo champagne *Brut Grande Dame 2015* per Paola Paronetto, Veuve Clicquot (205 euro).

30 31 32 33

Resto del Mondo

34. Bio, il *Pétalos de Aresan CAVA Brut*, Comtats de Barcelona.
35. Morbido, lo spumante *Copenhagen Sparkling Tea "Blå"* ottenuto da una miscela di 9 tè, Copenhagen Sparkling Tea Company (23 euro).
36. Da aperitivo, il *Riesling Sekt Trocke*, Kloster Eberbach.

37. Dall'isola di Malta, lo spumante *101 Brut Rosé* con uve Ġellewża e Chardonnay, Marsovin (28,65 euro).
38. Il più lontano, il *Cap Classique Brut* originario del Sudafrica, Neethlingshof.
39. Fresco, il *Cava Brut Trepat Rosato DO Moltó Negre*, Casarojo (22,50 euro).

43. Romantici, i flûte di vetro soffiato con fiocco di Moda Domus, su Modaoperandi.com (240 euro la coppia). **44.** Festosa, la decorazione per l'albero di vetro, H&M (5,99 euro). **45.** Ultra design, le pinze da champagne con manico di resina, Ashanti (105 euro). **46.** Pezzo unico, il calice della collezione *Calypso* realizzato a mano, Serena Confalonieri (320 euro il set da 2). **47.** Al fresco, la glacette d'alluminio lavorato a mano, Annabel James (400 euro). **48.** Intagliato, il tappo di cristallo, Reflections Copenhagen (118 euro).

40. Persistente, lo spumante *Riesling Brut Nature Sekt Brut 2019*, Weingut P.J. Kühn (38 euro).
41. Equilibrato, lo spumante *Brut Nature*, Domaine Slapšak (24 euro).
42. Naturale, il vino frizzante *We Love Pét Nat*, Weingut Weszeli (17,90 euro).

Il salotto buono

RIAPRE ZUR KAISERKRON, IL GIOIELLO ENOGASTRONOMICO DI BOLZANO, SOTTO LA GUIDA DI CHEF FILIPPO SINISGALLI E LA SUA BRIGATA. LA MISSIONE? UNA FOOD EXPERIENCE SOSTENIBILE

Zur Kaiserkron, a Bolzano, è un'istituzione più ancora che un ristorante. Collocato nella prestigiosa sede di Palazzo Pock simboleggia tradizione e apertura verso una dimensione internazionale. È la sede perfetta per esprimere l'idea di cucina di Filippo Sinisgalli, ambasciatore della nostra arte culinaria nel mondo e del suo affiatatissimo staff. È una filosofia, questa, che si rispecchia nel concetto di "chilometro vero": la fornitura di prodotti di massima qualità e rispetto dell'ambiente, garantita dai "food hunters", i cacciatori di eccellenze. In aggiunta l'allestimento di un orto idroponico interno al ristorante (grazie al quale si possono avere insalate, verdure e germogli con pochissima acqua e senza pesticidi), concorre alla creazione del menù etico, sinonimo di sostenibilità, qualità e minimo scarto possibile.

Filippo Sinisgalli è l'executive Chef del ristorante Zur Kaiserkron, a Bolzano. Formato alla scuola di Gualtiero Marchesi, ottiene la stella Michelin presso la Locanda Mezzosoldo in Val Rendena. Nel 2015 avvia "Il Palato Italiano", hub di cucina e formazione dove vengono valorizzate le eccellenze enogastronomiche del nostro Paese in tutto il mondo. È Vice Presidente di Euro-Toque Italia.

BARBAPAPÀ

Ingredienti per 4 persone: 4 uova Garda Eggs legbar, 2 rape rosse piccole, 2 rape di Chioggia, 2 rape gialle, 2 carote piccole, 1 ravanello, 2 carote piccole viola, 1 carota viola grande, 1 barbabietola rossa grande, 100 gr di Parmigiano Reggiano riserva 24 mesi, 50 gr di panna fresca, 30 gr di succo di barbabietola, 5/6 foglie di carote, olio EVO, sale di Cervia.

Procedimento: per prima cosa, lasciare le uova in marinata di tè aromatico di foglie di barbabietole e verde di carote, al fine di conferire alle uova ancora con i gusci un sentore erbaceo. Tolettare le rape piccole a spicchio, avendo cura di arrotondare gli spigoli; cuocere fino a portare a cottura. Tagliare 3 fette di ravanelli, 3 fette di rape di Chioggia, 3 rape gialle e copparle allo stesso diametro di 2,5 cm. Con la rimanente parte della rapa gialla, ricavare una fetta alta 2 cm con diametro 5 e con l'aiuto di un coppa pasta, ricavare un foro all'interno che sarà la base d'appoggio dell'uovo. Nel mentre portare la panna a 65°, aggiungere il Parmigiano grattugiato e mescolare fino a raggiungere una consistenza cremosa, una volta ottenuta, aggiungere l'acqua di barbabietola e tenere in parte (attenzione a non riscaldare la crema altrimenti l'ossidazione produrrà un cambio di colore). Procedere a cuocere l'uovo per 3 min e 30 sec secondi, raffreddare in acqua e ghiaccio e sbucciare. Mettere le uova in acqua tiepide e tenere in parte.
Finitura ed impiattamento: in un piatto leggermente fondo montare al centro la rapa come base, tutto intorno le rapette tornite, le foglie di carote, infine posizionare l'uovo e glassare con la crema. Lasciare cadere qualche briciola d'oro a completare il piatto. Buon appetito!

Il caffè gourmet

12 BEVANDE AL CAFFÈ E LATTE FRESCO, UNA PIÙ DELIZIOSA DELL'ALTRA. CON LA SERIE 5400 LATTEGO DI PHILIPS, IL CAFFÈ È UN MOMENTO DI PURO PIACERE, TUTTO DA ASSAPORARE

Immaginate di svegliarvi e, ancora in pigiama, gustarvi una bevanda al caffè deliziosa quanto quella del vostro bar preferito. Grazie alla macchina automatica da caffè Serie 5400 LatteGo di Phillips è possibile creare a casa in pochi istanti 12 bevande a base di caffè da chicchi tostati appena macinati e latte fresco, anche vegetale, una più deliziosa dell'altra. Si va dal cremoso cappuccino all'energetico caffè americano, il tutto in chiave personalizzata, con possibilità di regolare l'intensità dell'aroma, la lunghezza del caffè e la temperatura. Le impostazioni preferite possono essere salvate, creando 4 profili utente, e tutta la famiglia è contenta! La creazione delle bevande è semplicissima, complice un intuitivo display touchscreen. La schiuma di latte assicurata dal sistema LatteGo è poi una vera delizia per gli occhi e il palato: morbida, vellutata, servita sempre alla giusta temperatura. Un occhio alla praticità: il sistema LatteGo si pulisce in 15 secondi con acqua corrente o in lavastoviglie, mentre il filtro brevettato AquaClean consente di preparare 5mila tazze senza bisogno di decalcificare. Quanto al delizioso aroma del caffè, il merito va alle macine in pura ceramica, per chicchi di caffè macinati nel migliore dei modi.

Che gusto!
Il sistema AromaExtract assicura un perfetto equilibrio tra temperatura di erogazione ed estrazione dell'aroma. Il risultato? Un caffè delizioso, tazza dopo tazza.

di Anita Sciacca

PANE(TTONE) *quotidiano*

Che sia meneghino, tra canditi e uvette, o siciliano e opulento, piemontese e cortese oppure outsider con gelée alla frutta. Ovunque sia... **Buone fette!**

1. Fragrante, glassato con pistacchio, ananas e albicocca, Pistì (17 euro). **2.** Sinergie di gusto, il dolce Montenero con impasto di cacao nato dall'incontro tra panettone e pandoro per celebrare i 70 anni dell'azienda, Fiasconaro (32 euro). **3.** Mediterraneo, classico con uva sultanina dell'Etna essiccata al sole e arancia candita 100 per cento siciliana, Tomarchio (20 euro). **4.** Tradizionale, a lievitazione naturale con canditi e uva passa, Angelo Inglima. **5.** Di carattere, al cacao e agrumi di Sicilia con impasto nero, Di Stefano (26 euro). **6.** Artigianale, con mandorle di Sicilia, mandarino tardivo di Ciaculli e Melannurca Campana Igp, Bonfissuto (39,90 euro). **7.** Delicato, il *MassaBon* con albicocche arrosto, firmato dallo chef Daniele Canzian, da DanieleCanzian Ristorante (35 euro). **8.** Raffinato, ricoperto di cioccolato bianco con frutti rossi, semi canditi, gocce di cioccolato fondente e marmellata di lamponi, Martesana (52 euro). **9.** Prezioso, con marrons glacés a pezzi all'interno e, sopra, interi ricoperti di cioccolato, Sant Ambroeus (55 euro). **10.** Meneghino, con uvetta, frutta candita, vaniglia e miele, Marchesi 1824 (28 euro). **11.** Griffato, tradizionale con lievitazione naturale di oltre 56 ore realizzato da Stefano Trovisi, Excelsior Hotel Gallia (53 euro con boîte di latta decorata). **12.** Immancabile, con uvetta e canditi realizzato nel rispetto della ricetta tradizionale, Giovanni Cova & C. (24,90 euro).

“IN PIEMONTE, PER TRADIZIONE, GLASSATO CON MANDORLE. IN SICILIA, INGOLOSITO DA FARCITURE LOCALI. IN LOMBARDIA, DOVE È NATO, AGGHINDATO CON ABBINAMENTI DA CHEF”

1. Contemporaneo, senza uvetta e canditi con impasto extra morbido da farcire con crema al pistacchio contenuta nella confezione, Eataly (39,90 euro). **2.** Lenta lavorazione, con uvetta e canditi selezionati, Farmacia Del Cambio (44 euro). **3.** Stuzzicante, ai marrons glacés con glassa arricchita di granella e mandorle, Galup (21,10 euro). **4.** Regale, classico al Moscato D'Asti con canditi e uvetta, *Atelier Reale* del Ristorante Antica Corona Reale. **5.** Luculliano, ricoperto con glassa e granella di pistacchio e farcito con crema, Boella. **6.** Di-vino, al *Moscato D'Asti Docg I vignaioli di Santo Stefano* con glassa alla Nocciola Piemonte Igp, Relanghe. **7.** D'antan, con glassa alla nocciola e decorato con mandorle, Hausbrandt (26 euro). **8.** Morbidissima, la focaccia prodotta con solo lievito madre e a ridotto quantitativo di zuccheri con vasetto di crema al pistacchio da spalmare inclusa, Pasticceria di Tabiano (41 euro). **9.** Fatto a mano, il classico artigianale al 100 per cento con lievito madre vivo, Olivieri 1882 (39 euro). **10.** Avant-garde, alle gelatine di frutta assortite, Leone 1857 (29,90 euro). **11.** Extra dark, il *Grace* con impasti al cioccolato fondente, gianduia e nocciola e copertura di cioccolato con perline di caramello salato, Tuccillo (30 euro). **12.** Soffice, il dolce di Natale soffice all'olio extra vergine di oliva, Fratelli Carli (16,80 euro).

IVAN SERAFINO

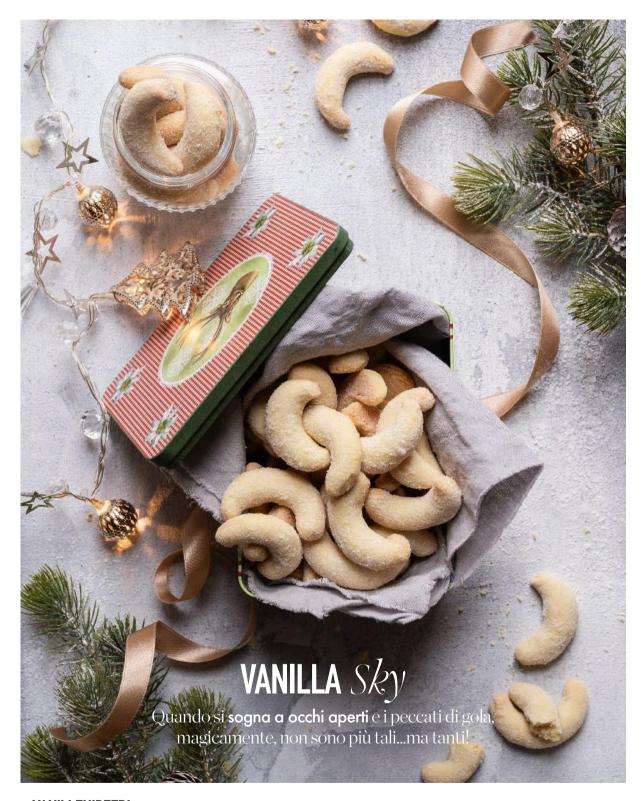
WISHLIST *per golosi*

Piaceri da mettere nel carrello per affrontare le feste al meglio senza rischiare di rimanere a digiuno!

di Anita Sciacca

1. Farfalle rigate integrali, La Molisana (1,49 euro). **2.** Riso carnaroli biologico, Alce Nero (4 euro). **3.** e **6.** Panettone Pantesco con uva passa di Pantelleria e passito *Giardino Pantesco*, Pellegrino 1880. **4.** Composta di pesche bio coltivate in Italia, Alce Nero (4,90 euro). **5.** Stracchino 100 per cento da latte italiano, Nonno Nanni. **7.** Vino Barolo *Albe* con intensi aromi di frutti rossi, G.D. Vajra (36 euro). **8.** Cotoletta Veggie surgelata con verdure in pezzi, Garden Gourmet. **9.** Carciofini grigliati in olio extra vergine d'oliva, Peck (25 euro). **10.** Crema di zucca al tartufo, Savini Tartufi (13,70 euro). **11.** Caffè Espresso 100 per cento Arabica macinato, Hausbrandt (7,30 euro). **12.** Cuori di carciofo invasettati a mano, Fratelli Carli (19,80 euro 2 vasetti). **13.** Panettone all'Amarena confezionato in latta, Fabbri 1905 (da 22,90 euro). **14.** Vino rosso secco frizzante Lambrusco di Sorbara Dop *Viola d'Autunno*, Cantina di Sorbara. **15.** Passata di pomodoro e ciliegino giallo, Agromonte. **16.** Nocciole tostate e miele d'acacia, Peck (9 euro). **17.** Spirelli all'ortica bio, Alce Nero (2,50 euro). **18.** Salsa di pomodori ciliegini 100 per cento italiani, Peck (5 euro). **19.** Salsa rossa piccante con succo di tartufo, Tartuflanghe (14,60 euro). **20.** Ravioli con formaggio di capra e cipolle caramellate, Scoiattolo (2,29 euro). **21.** Filetti di acciughe in olio di oliva con tartufo, Tartuflanghe (15,90 euro). **22.** Giardiniera in agrodolce con verdure cotte separatamente, Burly's. **23.** Spaghetti quadrati prodotto con grano 100 per cento italiano, La Molisana (1,30 euro). **24.** Biscotti *Delizia di Mandorla*, Tomarchio (da 14 euro). **25.** Tortelli alla zucca della linea *Amo Essere Eccellente*, Eurospin. **26.** Olio extravergine di oliva *Claterna* ottenuto da olive Ghiacciola, Palazzo di Varignana (22 euro). **27.** Formaggio a pasta dura Le Gruyère Dop , Switzerland Cheese. **28.** Formaggio Tête de moine a pasta semidura da servire in rosette, Switzerland Cheese. **29.** Riso al tartufo, Savini Tartufi (10,50 euro). **30.** Filetti di tonno bianco all'olio d'oliva della linea *Amo Essere Eccellente*, Eurospin. **31.** Pesto di pistacchio con 75 per cento di pistacchi della linea *Amo Essere Eccellente*, Eurospin. **32.** Frollini cacao senza glutine, ToGerminal Bio (3,59 euro).

VANILLA *Sky*

Quando si **sogna a occhi aperti** e i peccati di gola, magicamente, non sono più tali...ma tanti!

VANILLEKIPFERL **I classici cornetti di frolla alla vaniglia della tradizione nordica, nella ricetta di famiglia di Stefano Cavada.**

Ingredienti: 300 g di burro, 500 g di farina 00, 1/2 cucchiaino di lievito per dolci, 1 albume, 125 g di zucchero, 60 g di farina di mandorle, 1 cucchiaio di estratto di vaniglia, 1 pizzico di sale; *per cospargere*: zucchero semolato e zucchero vanigliato.

Preparazione: lavorate il burro freddo a pezzetti con la farina e il lievito fino a ottenere una sabbia. Unite albume, zucchero, farina di mandorle, vaniglia, sale e amalgamate bene. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e riponete in frigo per un'ora. Ricavate poi dei salsicciotti lunghi circa 9 cm e del diametro di 8 mm. Adagiateli su una teglia con carta forno, dandogli la forma di cornetto. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C statico (160 °C ventilato) per 7-9 minuti. Sfornate, fate raffreddare e rivoltate nella miscela di zucchero semolato e vanigliato.

VALENTINA SOLFRINI